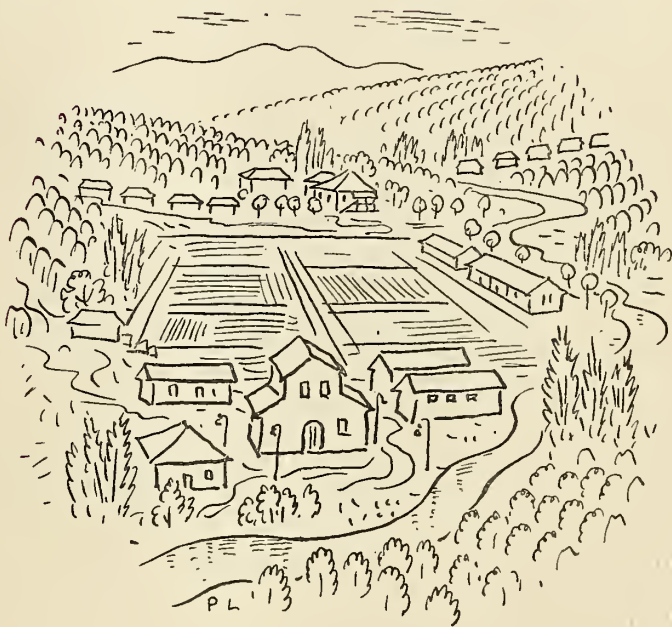
OLAVO BAPTISTA FILHO

A FAZENDA DE CAFÉ EM SÃO PAULO

SERVIÇO DE
INFORMAÇÃO
AGRÍCOLA

A FAZENDA DE CAFÉ
EM SÃO PAULO

OLAVO BAPTISTA FILHO

A FAZENDA DE CAFÉ EM SÃO PAULO

DOCUMENTÁRIO DA VIDA RURAL

N.º 2

Brasil
Rio de Janeiro
Ministério da Agricultura
Serviço de Informação Agrícola
1952

Desenhos de Percy Lau

ÍNDICE

*E*M *prosseguimento à publicação das monografias do plano de Documentação da Vida Rural, divulga-se agora a* Fazenda de Café em São Paulo, *de autoria do professor* Olavo Baptista Filho, *da Escola de Sociologia e Política de São Paulo. Trata-se de um dos mais importantes núcleos de atividade econômica, não sòmente naquele Estado, mas ainda em todo o País, tendo-se em vista a posição ocupada pelo café na economia nacional.*

O plano de Documentação da Vida Rural destina-se, particularmente, a fixar os variados aspectos das populações e atividades rurais, nas diversas regiões do Brasil. Programaram-se, neste sentido, monografias que estudem os centros de exploração econômica, que são também núcleos sociais — os engenhos de açúcar, as fazendas de café, as fazendas de gado no vale do São Francisco, a estância gaúcha, — e outras que abordem traços culturais característicos das áreas rurais do país — as habitações, as feiras, os castanhais, as relações dos homens com os animais, etc.

Esta série de monografias, que constituem sínteses de aspectos sociais, econômicos e culturais do mundo rural, em suas diversas manifestações típicas e características, pretende documentar nìtidamente a vida das populações rurais. Iniciada com O Engenho de Açúcar no Nordeste, *prossegue com esta, sôbre a fazenda de café em São Paulo.*

Se a primeira tratou do mais antigo centro de atividade sócio--econômica do Brasil, sobretudo na fase colonial e na região nordestina, a fazenda de café trata justamente do mais importante núcleo da fase imperial e da República. Não foi sòmente importante, pelo fato de ali se cultivar o café, que se tornou, a partir do século XIX, o principal esteio da economia brasileira; nem também pela circunstância de terem saído da fazenda cafeeira grandes políticos, estadistas, parlamentares, ministros de Estado, os notáveis Barões do Café do segundo Reinado; a fazenda de café tem valioso papel na vida brasileira ainda por se ter constituído centro dos mais fecundos de relações de raça e de cultura no Brasil.

As correntes imigratórias, sobretudo de italianos e espanhóis, entradas em São Paulo na segunda metade do século passado, espalharam-se pelas fazendas de café, e foi ao braço alienígena que mais

deveu o café o impulso à sua produção. Coincide o crescimento imigratório com o desaparecimento da escravidão, de modo que a presença do trabalhador europeu e livre, nas fazendas de café, contribuiu para que se abrissem outras perspectivas nas atividades socio-econômicas, implantando novos traços de cultura.

Dêste modo, não sòmente por sua importância econômica, mas igualmente por seu papel social, a fazenda de café tem posição de indiscutível relêvo nos quadros do mundo rural brasileiro. E é esta posição, principalmente, que a presente monografia documenta, estudando os aspectos particulares de vida na fazenda de café, seus sistemas de trabalho, suas festas, a atividade dos colonos, os tipos de habitação, enfim tudo quanto se relaciona com a cultura do café. E em São Paulo, principal centro produtor do país.

Atribuindo ao professor OLAVO BAPTISTA FILHO *o encargo de escrever a monografia sôbre a* Fazenda de Café em São Paulo, *o Serviço de Informação Agrícola está certo de ter encontrado quem, com objetividade e conhecimento do tema, apresente o mundo sócio-econômico da fazenda cafeeira em seus aspectos mais característicos e definidores de sua posição na vida rural do grande Estado. Com essa persuasão é que, incluindo a monografia na série de Documentação da Vida Rural, espera oferecer aos leitores brasileiros um vivo documentário acêrca de uma fazenda paulista de café.*

JOSÉ IRINEU CABRAL

Diretor do Serviço de Informação Agrícola

Rio, agôsto de 1952.

CAPÍTULO I

OS PRIMÓRDIOS DA CULTURA CAFEEIRA

SE é certo que data de 70 anos o grande desenvolvimento da cultura de café no Estado de São Paulo, não menos verdade é que já nos meados do século XVIII, portanto, ainda no regime colonial, foram assinalados os primeiros cafèzais no território paulista.

Não se sabe, com segurança, em que ocasião teve início a plantação de café em São Paulo. TAUNAY, com tôda a sua autoridade, na *Pequena História do Café no Brasil,* afirma que "é difícil fixar-se a data em que, em terras paulistas, se plantaram as primeiras lavouras de café". Há alguns documentos que podem servir de ponto de referência, convindo citar o registro de exportação pelo Pôrto de Santos, datado de 1795, duma remessa que fêz o Marechal Arouche a seu irmão residente em Portugal. Já antes, o mesmo Marechal, num trabalho sôbre a agricultura colonial, referia-se a diversas plantações no planalto paulista, inclusive na própria Piratininga.

Entretanto, a despeito de existir sinais denunciadores no planalto, não resta dúvida que as primeiras lavouras com objetivo econômico tiveram lugar no vale do Paraíba e nas encostas da serra do Mar. A ligação entre Bananal, Rezende, Barra Mansa e outros centros da vida econômica fluminense, incentivou os lavradores paulistas da chamada zona norte da Província. As fazendas de café do Estado do Rio, então prósperas, devido à grande procura do produto, serviram de estímulo aos paulistas.

Nos fins do século XVIII, o cafèzal se fazia presente nas diversas localidades do vale do Paraíba, tais como Guaratinguetá, Taubaté, Bananal, Pindamonhangaba e Jacareí. Esta última, aliás, assinalada por SAINT-HILAIRE como rico centro cafeeiro. Terras ainda não utilizadas, fertilíssimas, proporcionaram magníficas produções anuais, que eram negociadas nos portos do Rio e Ubatuba. Nessa época não havia ainda qualquer ligação dessa região com a capital da Província ou mesmo com Santos, de sorte que o pôrto de Ubatuba, no litoral norte paulista, desempenhou durante algum tempo papel de relêvo no escoamento da produção obtida nas fazendas do vale. Note-se que a produção em meados do século era de 550.000 arrôbas para Bananal, 350.000 para Taubaté e outro tanto para Pindamonhangaba.

Concomitantemente a êsse surto da zona norte, ANTÔNIO DA SILVA PRADO começou a plantar café na sua propriedade em Jundiaí, e ANTÔNIO FRANCISCO DE ANDRADE com mudas dessa fazenda tentou o cultivo em Campinas. Razões que os historiadores não puderam definir e esclarecer, impediram que dessa feita Campinas iniciasse, realmente, a cafeicultura. Mas, tanto os resultados não foram desanimadôres, que pouco depois o Capitão FRANCISCO DE PAULA CAMARGO trouxe algumas sementes diretamente do Rio e, em 1817, deu início à segunda tentativa da cultura em Campinas. Vemos, portanto, que a instauração das primeiras lavouras de café no planalto tiveram lugar antes da Independência.

Enquanto a cultura cafeeira em São Paulo se limitava à região do vale do Paraíba, no Estado do Rio, em Minas e no Espírito Santo, o seu progresso era muito maior. A posição de São Paulo como produtor nos princípios do século XIX era das menos significativas. Outros fatôres, porém, vieram modificar o panorama da cafeicultura brasileira. Inúmeras experiências posteriores à de Campinas foram feitas mais no interior, em Limeira, Rio Claro, São Carlos, Araraquara, Jaú, Pirassununga e Santa Rita. De há muito que a terra roxa era um convite ao fazendeiro para interiorizar as suas culturas. Algumas vozes autorizadas, porém, não aconselhavam o empreendimento, porque a ausência de meios de transporte a tão grandes distâncias gravaria o produto com altos fretes, tornando a produção antieconômica.

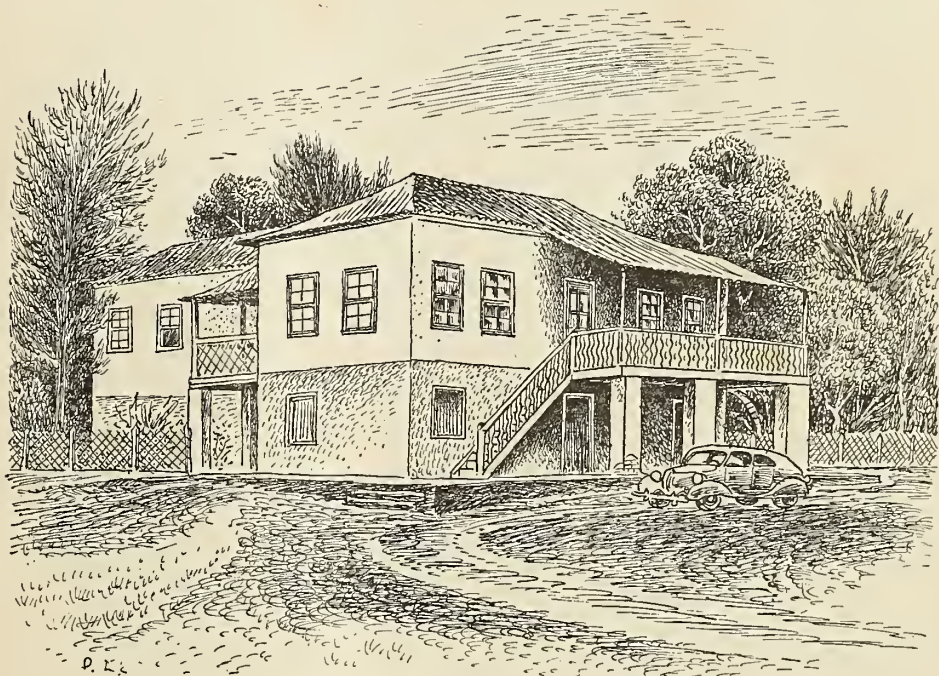
A construção da São Paulo Railway, ligando Santos a Jundiaí, e, posteriormente, o lançamento dos trilhos da Cia. Paulista de Estradas de Ferro, foram para os arrojados fazendeiros de Campinas e Itu fatôres preponderantes naquela arrancada dos cafèzais pelo sertão a dentro.

Por volta de 1850, o café começou a representar um papel destacado na economia nacional e os seus problemas passaram a despertar a atenção especial dos conselheiros do Império. A produção cafeeira se tornou tão importante, que houve quem afirmasse ter sido a Guerra do Paraguai ganha pelo café, pois êle nos deu os recursos indispensáveis para o financiamento do conflito de cinco longos anos.

No terceiro quartel do século, a cafeicultura no vale do Paraíba se desenvolvia em ritmo acelerado, surgindo às dezenas os "barões do café", cidadãos que eram premiados nos seus esforços de implantação da cultura, por títulos nobiliárquicos que lhes concedia o Imperador.

O TRABALHO ESCRAVO E O TRABALHO LIVRE

Até então, tôda a lavoura cafeeira de São Paulo, Minas, Rio e Espírito Santo baseava-se exclusivamente no trabalho escravo. A expansão do café se

deu no regime do trabalho servil. São Simão, Cravinhos e Ribeirão Prêto (região que durante muitos anos foi o principal centro cafeeiro do país) ganharam seus primeiros cafèzais plantados pelo negro africano. À medida que passavam os anos e que a libertação se avizinhava, projetava-se no panorama cafeicultor um gravíssimo problema, porque a cafeicultura exige larga disponibilidade de braços.

A maioria dos lavradores não se interessava em prever, ou não acreditava na eventualidade duma brusca mudança no regime de trabalho, que a lei áurea de 1888 acarretou. Pequena minoria, porém, preocupou-se, sèriamente, com a situação que se esboçava, de uma irremediável solução de continuidade entre a escravidão e o trabalho livre. A perspectiva despertou nalguns homens de grande visão a atenção para o imigrante europeu, que poderia trazer para a nossa agricultura incipiente a tradição milenar da agricultura do velho continente. Destacou-se na campanha imigratória o Senador Vergueiro, proprietário da fazenda Ibicaba, em Limeira.

Na opinião de Afonso de Taunay, a fazenda do Senador "foi o ponto inicial da tentativa, posteriormente triunfante: a fixação do europeu na lavoura cafeeira paulista". Vencendo mil e uma dificuldades, sobretudo a mentalidade

escravocrata, o espírito rotineiro de muitos lavradores e políticos, o Senador Vergueiro foi incansável na sua luta pela implantação do imigrante europeu e, em última análise, pela abolição do trabalho servil. O seu exemplo foi combatido por uns, mas imitado por outros, entre os quais o Barão de Souza Queiroz, o Visconde de Indaiatuba, o Barão de Jundiaí, o Comendador Souza Barros e o Barão de Pôrto Felìz.

A aculturação dos primeiros imigrantes não se fêz sem grandes dificuldades, porque tanto fazendeiros como colonos não cumpriram os acordos feitos, relegando a plano secundário a obediência aos contratos. Aquêles alegavam a falta de cooperação dos imigrantes e êstes mencionavam às mais das vêzes o não pagamento por parte dos fazendeiros das quantias estipuladas nos contratos. Os conflitos eram freqüentes e preocupavam muito o govêrno. Parece, realmente, que a culpa era recíproca, não cabendo apenas a fazendeiros ou a imigrantes. O testemunho do Barão de Tschudi, Ministro Plenipotenciário da Suíça, que observou atentamente o que então se passava, era de que ambas as partes estavam fugindo aos compromissos assumidos.

Esta instabilidade social perdurou por muitos anos, tendo suscitado as mais curiosas soluções. Pensou-se, mesmo, em importar levas e levas de chineses, que poderiam, como sugeriram os autores da idéia, substituir o negro nas lavouras. Tratava-se, entretanto, como foi muito bem demonstrado, duma tentativa de substituição pura e simples de um servilismo por outro. A introdução de centenas de milhares de "coolies" quase se consumiu, pois certa companhia chinesa de navegação seria a intermediária na transação. Ilustres parlamentares na tribuna da Câmara protestaram veementemente contra o atentado à liberdade, que se prenunciava. A imprensa secundou a ação, e o "golpe" imigrantista não se perpetou.

O ingresso de imigrantes livres foi se processando com lentidão até que, no último quartel do século passado, o Presidente Bernardino de Campos imprimiu-lhe considerável impulso.

Daquela época para cá, um contingente superior a um milhão de europeus, principalmente italianos, foi absorvido pelas fazendas de café, que então se esparramaram por todo o Estado de São Paulo. Em 1920, estavam em franca produção 21.341 fazendas no Estado, destacando-se dois grandes centros produtores: Ribeirão Prêto e São José do Rio Prêto. Por volta de 1926, os municípios da Noroeste apresentavam 100.000.000 de pés formados e 50 milhões de lavouras novas, o que significa considerável e importante deslocamento da cultura. Posteriormente, a Alta Sorocabana sentiu a invasão dos cafeeiros. A onda verde, como que impelida pelo vento, atravessou as terras paulistas de leste a oeste, povoando o território, criando riquezas e erigindo cidades.

Viveiro de mudas de cafeeiros em jacàzinhos, à sombra, aguardando o momento de se enfileirarem em imponentes retas pelas encostas dos morros ou largos vales de terra rôxa.

Nas lombadas dos morros, alinham-se compactamente os velhos cafeeiros. E as estradas de serviço abrem claros como sulcos mais profundos em terra revolvida pelo arado.

CAPÍTULO II

A LAVOURA CAFEEIRA

A "FAZENDA DE CAFÉ" em São Paulo não é uma instituição meramente econômica, mas, além disso e sobretudo, um traço cultural na vida social paulista. O café não representa apenas uma fonte de riqueza, significa antes de tudo um sentido de vida. Podemos mesmo falar da civilização do café, pois êle criou hábitos, fixou aspectos, determinou destinos, moldou consciências, interferindo, em última análise, de forma decisiva, na estruturação da sociedade paulista contemporânea.

A cultura do café, ao contrário do que sucede com muitas outras, não pode ser levada a efeito, econômicamente, em pequenas áreas. Um alqueire paulista — 24.200 m² — comporta em regra 2.000 pés, mantendo-se entre êles o afastamento de 3 metros. O plantio se faz com mudas de 1 palmo de altura, mais ou menos, tratadas em viveiros da própria "fazenda". Fazem-se covas de 30 cm de profundidade, nêles depositando certa porção de adubo, dois a três quilos quando se trata de estêrco animal, e ao se darem as primeiras chuvas da estação, em setembro, plantam-se as mudinhas. O rendimento normal nas zonas de culturas velhas oscila entre 20 e 50 arrôbas de café em côco por 1.000 pés, sendo além do mais uma planta que exige cuidados especiais, desde o plantio até o ensacamento para venda. O cafeeiro, via de regra, floresce no terceiro ano e começa a produzir no quarto, quando as condições climáticas são normais. Atinge seu máximo rendimento entre os 6 e 8 anos e encerra o ciclo produtivo aos 40, embora a árvore possa viver com exuberância até 100 anos. Daí, a necessidade de periódicos replantes, mais comuns nas regiões de cafèzais velhos.

Com exceção do litoral paulista, pode afirmar-se que a cultura de café está presente em todo o território do Estado. Há as regiões de cafèzal velho e as de cafèzal novo; aquelas caracterizadas pela existência da cultura cafeeira desde há 60 anos e estas por culturas mais recentes. A rigor, deveriamos distinguir três tipos de cultura: a velha, a nova e a novíssima. Como exemplos do primeiro, temos a região do vale do Paraíba e os municípios tributários da E. F. Mogiana (mais de 30 anos); do segundo, a baixa Paulista e a Araraquarense (20 a 30 anos), e do terceiro, a alta Paulista e a Sorocabana (menos de 20 anos).

Certamente, esta distribuição não pode ser rigorosa, pois há alguns municípios em zona de cultura recente que mantêm velhas plantações, como há formação atual de cultura em municípios da chamada zona velha.

A "fazenda de café" é em geral uma propriedade com mais de 200 alqueires (500 hectares aproximadamente), nela trabalhando algumas dezenas de famílias. As construções, benfeitorias em geral e o custeio exigem do empresário disponibilidades financeiras relativamente elevadas, donde o imperativo de obter-se volume de produção que possa justificar a inversão de capitais e a despesa de manutenção. Além disso, a alimentação do "fazendeiro" e dos "colonos" exige que a fazenda de café se dedique também a outras culturas, embora em menor escala. Milho, feijão e arroz são culturas acessórias, comumente existentes na "fazenda".

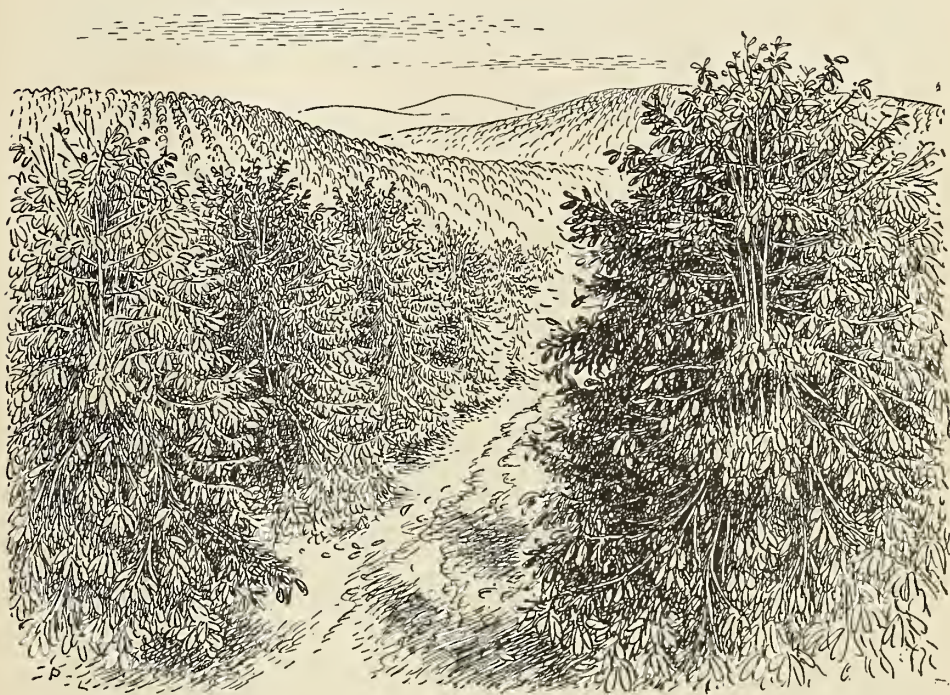
Na maior parte das vêzes, constituem lavouras dos próprios colonos, que para tanto recebem autorização do proprietário ou com êle firmam contrato de "parceria". Algumas vacas leiteiras, cavalos e burros para sela e tração, porcos e galinhas são freqüentes na "fazenda de café". Às vêzes o gado leiteiro ou a suinocultura se desenvolvem porque o resultado financeiro da exploração auxilia o "custeio" do café.

O gado, mesmo quando recebe uma ração diária de farelo e cana, permanece constantemente no pasto. Freqüentemente, as "fazendas" possuem 20, 30, 40 alqueires de pasto, de forma que a dimensão da propriedade também resulta da observância dêste outro fator.

O COLONO E O FAZENDEIRO

"Colono" é a expressão que designa o trabalhador que presta serviços na lavoura de café. A sua condição de "colono", em contraposição à de "assalariado", decorre, sobretudo, do regime de pagamento a que está sujeito. Os direitos e vantagens de que goza advêm da própria natureza da tarefa a que se dedica e, bem assim, as obrigações a que se submete. O "colono" vive na "fazenda" em companhia de sua família, havendo entre êle e o "proprietário" um contrato verbal no qual se fixa o número de pés de café de que a "família" deve cuidar.

Varia, conforme a quantidade de "braços", a possibilidade de "trato" por parte duma família, pois as muito numerosas podem "tocar" de 8 a 10 mil pés, enquanto as pequenas, de 3 a 5 mil. Nos tempos em que a imigração italiana era franca e se processava em jatos contínuos, havia mão-de-obra sempre disponível. O italiano era muito procurado pelo fazendeiro porque o rendimento de seu trabalho superava de muito o do trabalhador nacional. A família italiana era em geral numerosa e se dedicava ao trabalho com espírito de ventura, no imperativo de vencer para não perecer na terra que lhe deu acolhida.

O pagamento do "colono" se faz na base de tarefa. É fixada de comum acôrdo entre o "colono" e o "fazendeiro" a remuneração anual de Cr$ 1.200,00 a Cr$ 1.500,00 por 1.000 pés tratados, inclusive os trabalhos de colheita. Muita gente pode pensar que o café é uma cultura que "não dá trabalho"; uma vez por ano se faz a colheita, e pronto. Mas, a realidade é outra e bem diversa, fazendo com que o "colono" trate de fato do cafèzal e não acompanhe apenas o seu desenvolvimento. Normalmente, o café exige duas a três "carpas" anuais. Quando os frutos já se acham em vias de amadurecimento, procede-se à "coroação", operação que consiste em formar ao redor dos pés uma coroa de terra, cujo fim é segurar os frutos que vão caindo da árvore por já estarem secos. A colheita, a "varrição", a "abanação", a lavagem, a secagem, o beneficiamento e o ensacamento são outros tantos misteres que reclamam muitos "braços", mormente no período compreendido entre 15 de junho e 15 de agôsto.

Convém notar que o "administrador" é quem distribui, orienta e fiscaliza o trabalho do "colono". Não há, cotidianamente ou de forma regular, entendimentos entre o "fazendeiro" e o "colono". O "administrador" é pessoa de confiança, mais instruído, portador de experiência e assalariado, tendo ainda, não raras vêzes, participação nos lucros.

Quando o "colono"tem algo a pedir ou queixa a fazer, ou ainda, precisa de algum dinheiro adiantado, costuma dirigir-se diretamente ao "fazendeiro". Melhor é ir a Deus, diz êle.

Não obstante o contrato de trabalho estipular a remuneração com base na execução de tarefas durante o ano agrícola, o pagamento se faz em geral todos os meses (as mesadas). O primeiro sábado do mês é o dia preferido para o "acêrto de contas", pois a semana inglêsa, já em pleno vigor nas fazendas paulistas, permite ao "colono" uma folga que êle aproveita para "fazer as compras".

A fim de determinar a hora do pagamento, o "administrador" toca o sino; como todos já estão de sobreaviso, acorrem para receber a mesada. A quantia que cada qual tem a receber está devidamente lançada na "caderneta" individual, expedida pelo Ministério do Trabalho. Cada família recebe mais freqüentemente entre Cr$ 350,00 e Cr$ 400,00; certamente, trata-se de limites irrisórios para atender à subsistência, mesmo em ínfimo padrão, nos dias de hoje. Salvo algumas exceções, a contabilidade agrícola é levada a efeito de forma mais ou menos precária e assistemática, sem qualquer assistência técnica.

Quando contrata a família do colono, o proprietário abre mão de certa área de terra, cedendo-a para que nela o "colono" plante alguns produtos essenciais à sua manutenção. No meio do próprio cafèzal, em intercalação, aliás prática muito freqüente, plantam-se o milho e o feijão. Estas culturas não só atendem ao consumo da própria família e dos animais a ela pertencentes, mas fornecem sobras para a venda, o que constitui fonte de renda do "colono". Muitas vêzes o "fazendeiro" é o próprio comprador dessas "sobras" e nesse caso abre-se um crédito na "caderneta" do "colono".

Há uma relação tão íntima entre as lavouras de milho e feijão e a cultura cafeeira que, por ocasião do corte de milhões de cafeeiros, em virtude dos preços então vis do mercado, reduziu-se acentuadamente a produção daqueles gêneros no Estado de São Paulo.

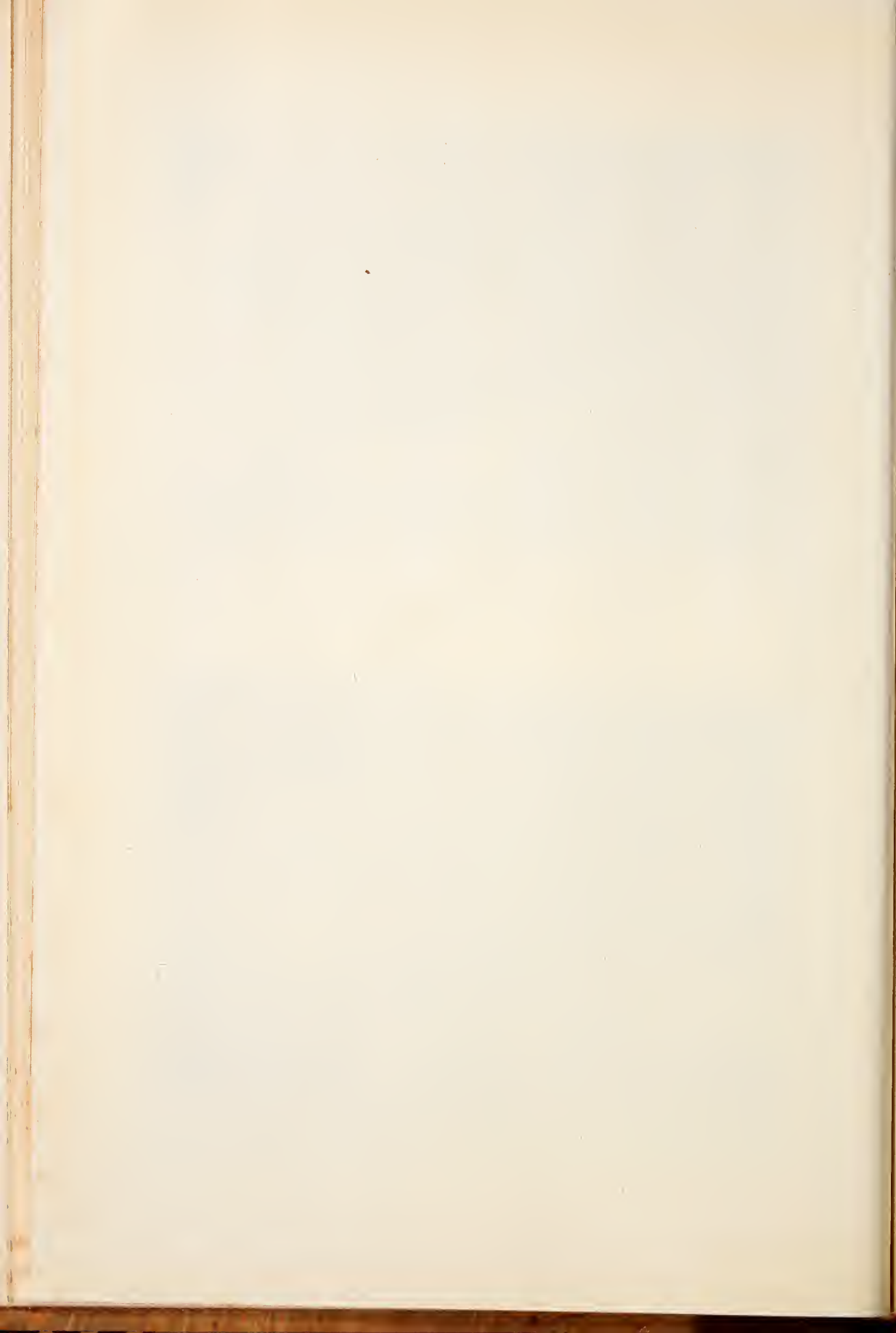
PLANTIO DE CAFÉ

O café tem preferência pela chamada *terra roxa,* muito embora a sua cultura se faça até mesmo em terrenos arenosos. Pela sua avidez de potassa e azôto e em face do grande desenvolvimento radicular da planta, as terras profundas e permeáveis são recomendáveis. É freqüente ouvir-se dizer que onde há o "cedro", a "copaíba" ou a "palha brava", a terra é boa para o café. A topografia se bem que influa na produtividade do cafèzal, não desempenha papel decisivo, como atestam as plantações feitas nos vales, nas encostas e nas serras. As safras dos cafèzais novos plantado em terra de mato são exuberantes. Com o

A colheita mobiliza os esforços da comunidade que vive na fazenda, pela premência de tempo em que deve ser feita, de meados de junho a fins de agôsto, coincidindo com o período mais frio do ano.

Homens, mulheres e até crianças atarefam-se na urgência da colheita, sob a orientação e as vistas do "administrador".

A derriça é um dos três processos de colheita do café. Consiste em arrancar os grãos de cada galho, todos ao mesmo tempo. Os grãos assim arrancados vão caindo ao chão, juntamente com as fôlhas que os entremeiam.

Na mobilização geral de braços para a colheita, as mães fazem-se acompanhar dos filhos menores, que ficam brincando à sombra dos cafeeiros, enquanto elas se afanam na "derriça".

tempo, porém, a fertilidade doada pela mata ao cafèzal vai desaparecendo, e a produção em conseqüência decai. A prática da adubação, que poderia ter modificado o "roteiro do café", nunca foi muito generalizada em S. Paulo, se bem que venha ganhando terreno ùltimamente. O estêrco animal é largamente empregado, quer pela facilidade de obtenção, quer ainda pela riqueza de matérias orgânicas que encerra.

A erosão vem sendo de conseqüências funestas para os cafèzais das serras e das encostas, mas nem assim a obediência às curvas de nível, de eficiência comprovada, tem sido consideradas pelos cafeicultores. Raros são os lavradores que as adotam na formação de novos cafèzais. A rotina tem sido sempre a razão principal do retardamento na maior divulgação da moderna técnica agrícola.

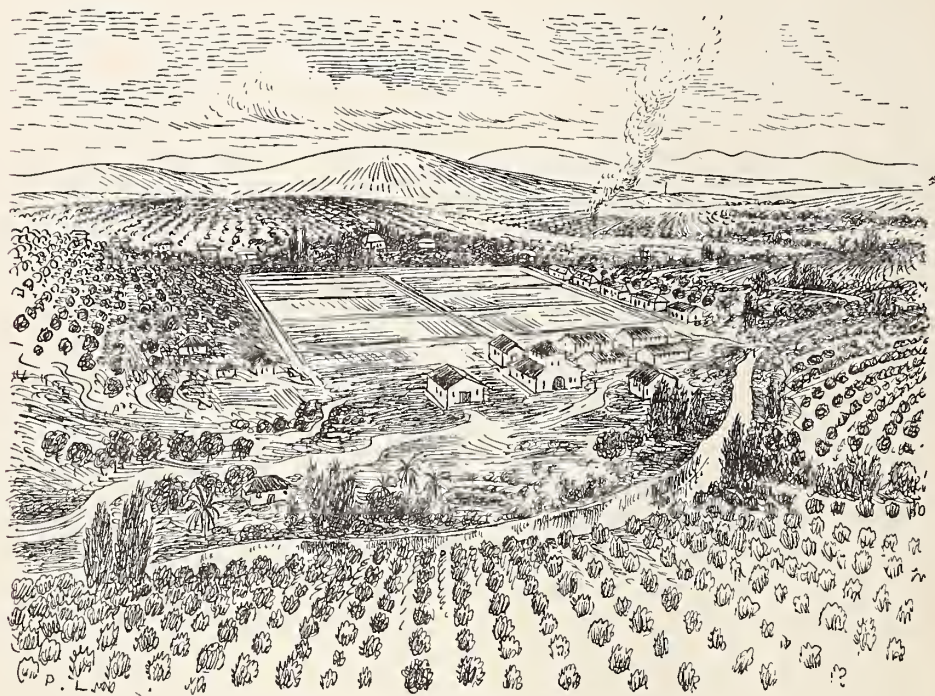
Em geral, os cafèzais são expostos aos raios solares, pois são formados depois das derrubadas, nas terras férteis da mata. A exposição contínua do cafèzal ao sol, segundo observam os especialistas, é bastante prejudicial à qualidade do fruto e à quantidade da produção. A argumentação dos técnicos visa demonstrar que o café precisa de sombra. ROGÉRIO DE CAMARGO, defendendo o sombreamento artificial, afirmou que êle tem as seguintes vantagens sôbre a insolação direta e permanente do cafèzal:

a) possibilita o "ambiente úmido das matas";
b) reduz a diferença térmica entre as horas mais quentes do dia e as mais frias da noite;
c) oferece à terra abundante matéria orgânica, determinada pela queda das fôlhas das árvores de sombra;
d) diminui o custo do "trato", em razão do pouco mato a ser capinado, porque à sombra das árvores sombreadoras difícil se torna o crescimento de plantas daninhas;
e) evita a erosão;
f) favorece o melhor desenvolvimento, maturação e homogeneidade dos frutos e
g) defende o cafèzal das geadas e ventos frios.

A defesa do sombreamento hoje é feita por grandes técnicos. A experiência vem sendo repetida em muitas propriedades. O cafèzal tem necessidade do "cheiro do mato", na opinião de ADALBERTO QUEIROZ TELES JR. A essência mais recomendada para o sombreamento é o "ingàzeiro", porque produz sombra rala e deixa cair grande quantidade de fôlhas, as quais, apodrecendo na terra, constituem excelente adubo.

É certo que, se o sombreamento e as curvas de nível se vulgarizarem, haverá substancial transformação na cultura cafeeira. Os métodos de produção e trabalho serão influenciados apreciàvelmente pela introdução de novas técnicas agrícolas.

A BROCA E A VESPA DE UGANDA

Tal como as epidemias em relação aos grupamentos humanos, a "broca", em relação ao café, provocou profundo desequilíbrio à sua cultura, acarretando de resto as mais graves conseqüências à economia nacional. Conhecida como a mais terrível praga dos cafézais, a "broca" iniciou a sua marcha macabra por volta de 1867. Em 1924, a sua presença se fêz sentir de maneira desoladora no município de Campinas (fazenda Monte D'Este) e adjacências, onde, afirmava-se, quase tôda a safra daquele ano era de café "carunchado". Cêrca de 38 milhões de cafeeiros estavam contaminados. Grande riqueza, criada pelo esfôrço e pelo trabalho, houvera sido destruída implacàvelmente pela "broca".

O "mêdo da broca", se bem que explicável, dada a sua ação destruidora, manifestou-se de forma generalizada entre os cafeicultores, criando nêles um "estado de espírito", um verdadeiro "complexo de fatalidade e derrota". Êsse fenômeno negativo não foi de todo eliminado, porque a praga ainda continua causando sérios prejuízos à lavoura de café, não obstante o decidido combate que se lhe tem dirigido.

A "broca", que é um inseto minúsculo, medindo 1.65 mm de comprimento, ataca os frutos, penetrando nos grãos, de forma quase imperceptível. Nêles

as fêmeas botam os seus ovos. A "broca" pode viver até 5 meses, sendo possível, portanto, passar de uma safra a outra, ocultando-se em grãos que ficam nos pés sem ser colhidos. Entre as medidas de combate aconselhadas, está a de se fazer um bom "repasse" depois da colheita, não deixando frutos remanescentes na árvore.

Os métodos de combate até hoje estudados e praticados têm reduzido as áreas infestadas mais fortemente pelo terrível inseto. Entre êles, releva notar o combate "biológico". Por volta de 1929, o "Instituto Biológico" introduziu em São Paulo a chamada "vespa de Uganda", cientìficamente cognominada *Prorop nasuta.* Trazida da África como convidada especial, ela demonstrou em experiências sucessivas a sua agressividade frente à imigrante clandestina, destruidora do "ouro verde" paulista. Se bem que os resultados da ação da "vespa de Uganda" sôbre a "broca" tenham sido bons, não representam, contudo, recurso definitivo de eliminação da *Hypothenemus hampei,* isso em face da lei do *equilíbrio biológico.* Encontrando quantidade sempre crescente de "broca", a "vespa" se reproduz muito, porque lhe está assegurada a nutrição. Entretanto, há um certo ponto em que a destruição da broca é tão grande de forma a faltar alimento para a "vespa", e a espécie vem a morrer. Há, assim, o chamado ponto de equilíbrio, até onde a eficiência da vespa é digna de nota.

Uma vez derriçado o café, procede-se à "varrição", que vai ajuntá-lo em pequenos montes, nos quais se misturam, ao café, muitas fôlhas e detritos.

Os montículos ajuntados pela "varrição", são recolhidos e postos na peneira, para serem "abanados". A "abanação" consiste em atirar o conteúdo da peneira para o alto, — o vento sopra as fôlhas e outros detritos mais leves e o café recái mais livre de impurezas na peneira.

CAPÍTULO III

OS PROCESSOS DE COLHEITA

A COLHEITA é uma verdadeira mobilização de esforços da comunidade que vive na "fazenda". A época em que ela se dá vai de meados de junho até fins de agôsto, atingindo o ponto máximo nos primeiros dias de julho, o que coincide com o período mais frio do ano. Há necessidade de colhêr com rapidez, porque os frutos, quando secam, caem e é preciso ajuntá-los e recolhê-los antes que qualquer chuva forte os faça correr e desaparecer.

O café se apresenta, a princípio, em grãos verdes e duros; à medida que amadurecem, êles se tornam vermelhos e passam então a chamar-se "cereja"; quando secam, escurecem e tomam o nome de "côco". As sementes pròpriamente ditas ficam dentro de invólucros, sendo o de fora a epiderme, revestindo uma polpa esverdeada que serve de proteção às mesmas.

A colheita pode ser executada segundo três processos descritos a seguir:

a) *Derriça* — Consiste em arrancar os grãos de cada galho, todos ao mesmo tempo. Os grãos assim arrancados, como não poderia deixar de ser, vão caindo ao chão, juntamente com as fôlhas que os entremeavam nos galhos;

b) *Derriça natural* — O café, à medida que vai secando no pé, cai sôbre um pano colocado no chão com a devida antecedência;

c) *Catação* — É a operação de apanhar manualmente o café, grão a grão.

Os processos indicados, têm, todos êles, as suas vantagens e seus inconvenientes, sendo o primeiro dêles o mais largamente empregado nas diferentes zonas cafeeiras do Estado. A colheita pela derriça é uma operação mais rápida do que as outras, embora não seja a mais recomendada sob o ponto de vista econômico, porque não seleciona o fruto a ser colhido, resultando colhêr frutos que ainda não estão no "ponto". O café não deve ser colhido ainda verde ou verdolengo porque o fruto não progride na maturação depois de apanhado*. Não ocorre, portanto, o que sucede com outros frutos que podem ser apanhados "de vez". Além do mais, juntamente com os frutos, são arrancadas muitas fôlhas, ficando o cafeeiro bem danificado no seu revestimento, após a colheita.

---

* O preparo do café — Manoel Lopes de Oliveira Fº — Dir. de Publ. Agrícola, Secretaria da Agricultura — S. Paulo, 1928

Na chamada *derriça natural*, o inconveniente está na demora, porque o café não amadurece por igual, havendo sempre talhões que ficam mais atrazados. No mesmo pé, a face do cafeeiro mais exposta ao calor amadurece mais depressa do que a restante. Entretanto, há verdadeira seleção natural dos frutos no "ponto", e assim a qualidade do produto pode ser bem melhorada.

Pelo processo da catação também se processa a seleção rigorosa, sendo colhidos primeiramente os frutos em condições, ficando os outros no pé para o repasse. Trata-se, porém, de um processo oneroso e de aceitação restrita. O "colono" não se inclina muito pela catação, preferindo a derriça que "anda mais depressa", assim também pensando o "fazendeiro". A "derriça" é já uma tradição, tão velha quanto a própria lavoura cafeeira, e não será substituída senão lentamente, embora os seus inconvenientes sejam conhecidos e reconhecidos.

O café, uma vez derriçado, cai no chão, procedendo-se então à "varrição", que vai ajuntá-lo em pequenos montes. Êste ajuntamento faz com que se misture ao café muita fôlha e detritos que jazem ao pé do cafeeiro. Os montículos são recolhidos e postos na peneira para serem "abanados". A "abanação" é a operação que consiste em atirar o conteúdo da peneira para o alto. Durante a trajetória, o vento se encarrega de fazer cair as fôlhas e outros detritos mais leves no chão, e o café então retorna livre de impurezas para a peneira. Depois, não havendo conveniência de removê-lo imediatamente para o terreiro, amontoa-se o café no próprio cafèzal, onde êle fica aguardando transporte para o lavador. Quem orienta tôdas estas operações é sempre o "administrador".

Nem todo o dia há lavagem, sendo hábito fazer-se transportar o café do cafèzal para o lavador no dia em que êste deva funcionar. No percurso entre o cafèzal e o lavador, utilizam-se carroças tiradas a um ou dois burros. Nas pequenas fazendas há apenas um carroceiro que faz êste trabalho o dia todo, num vaivém constante entre o cafèzal e o terreiro.

O cafèzal é sempre plantado em quadras e em lotes. A colheita nas fazendas bem organizadas é feita por lote, de forma a se ficar conhecendo o rendimento e a qualidade de cada talhão. A medida é muito importante porque permite sejam tomadas providências saneadoras em caso de redução da produção ou aviltamento da qualidade do produto em certos setores da plantação. Os cafèzais mantêm ruas centrais, geralmente com 2,5 a 3,0 metros de largura, por onde transitam as carroças que conduzem o café e por onde os "colonos" se dirigem ao trabalho diário.

A COLHEITA E AS FESTAS DO CICLO JOANINO

Não é costume generalizado a realização de festas comemorativas da colheita, se bem que nalgumas fazendas se registrem festividades especiais. O início da colheita é concomitante com o chamado "ciclo joanino", ou seja o pe-

ríodo compreendido entre 13 e 29 de junho. Estas festas religiosas têm um papel muito importante no comportamento da coletividade rural, sendo uma das razões principais da pequena ocorrência de comemorações típicas da colheita.

Levantam-se "mastros" em frente à "colônia" ou junto à sede e acendem-se fogueiras nas noites de vésperas. Cantam e dançam até alta madrugada, mesmo quando o frio é intenso, e durante a noite comem batata doce assada na brasa e tomam muita "caninha" e "quentão". Esta bebida é uma infusão de "pinga", água, cravo, gengibre e açúcar mascavo. Tem um sabor muito agradável e alta dosagem alcoólica. Sempre acontece haver alguma briga em conseqüência do ânimo exaltado de alguém que bebeu demais, não passando, entretanto, de acidente sem maior importância.

O baile é um complemento obrigatório em louvor dos santos, sobretudo Sto. ANTÔNIO, por ser "casamenteiro". Geralmente é "dançado" no terreiro do café, que se presta muito para êsse fim, dadas as suas proporções amplas e sua superfície lisa. O uso de fogos de artifício e de estouro é mais ou menos freqüente. "Tacar" rojão, por exemplo, é uma das manifestações mais expressivas em honra de São PEDRO, que tem em seu poder a "chave do céu".

O baile se anima ao som da "sanfona", do "violão" e do "cavaquinho". Os instrumentos de sôpro nem sempre participam da "orquestra". O "sanfoneiro" é uma figura insubstituível nos bailes da fazenda, sendo às vêzes "contratado" em localidades próximas, quando não há na fazenda ou na vizinhança. A música popular da fazenda é constituída principalmente de "toadas", "chorinhos" e "valsas". O "samba", salvo nalgumas colônias onde predomina o elemento negro, não desempenha papel de relêvo entre a música popular rural, como muitos poderão supor.

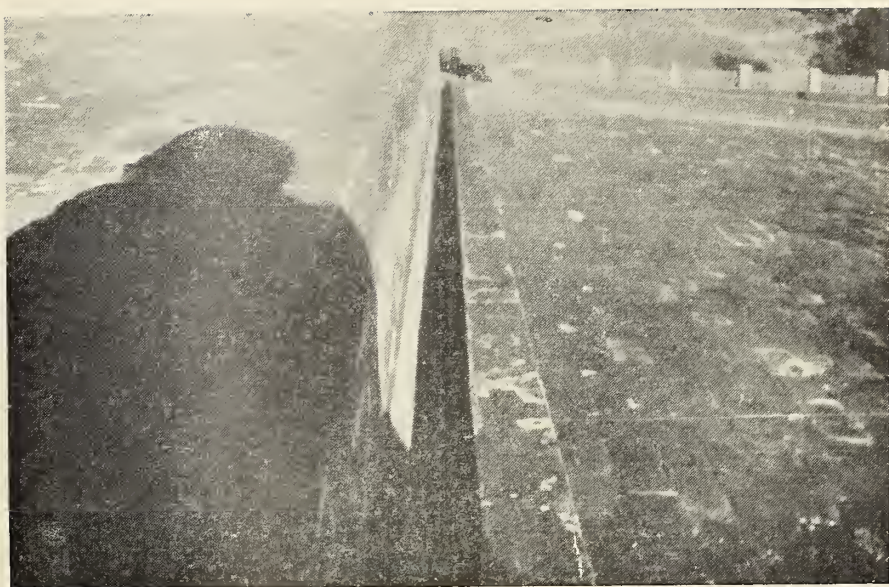
ATIVIDADES DO COLONO

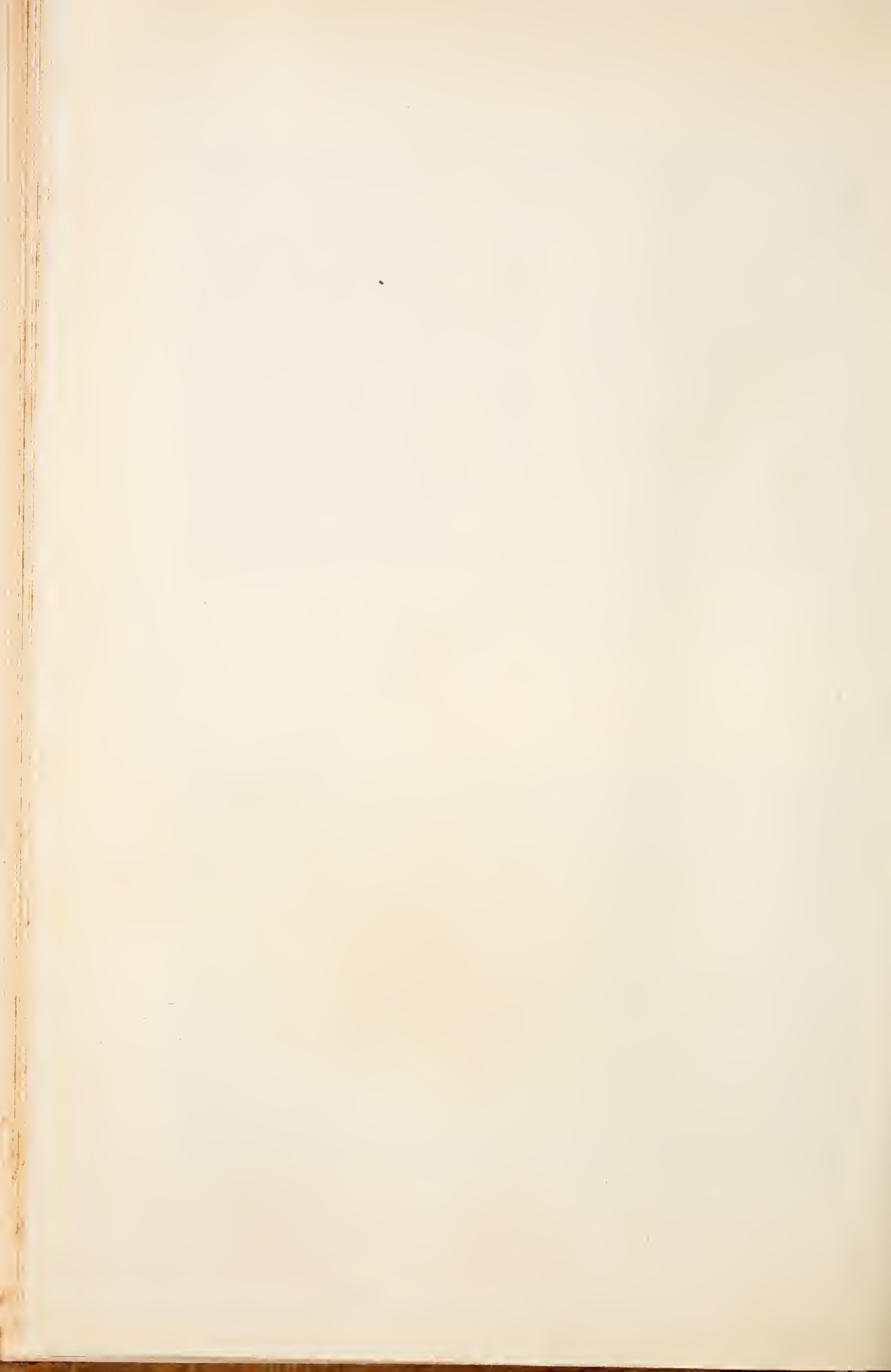
A vida do "colono" está ìntimamente condicionada à natureza do trabalho que desempenha. Duma maneira geral, o trabalho na "fazenda de café" se desenrola de sol a sol, e não em obediência a horários prefixados. É interessante observar que a "hora de verão", chamada pelo "colono" de "hora do govêrno", é desrespeitada por ser considerada absurda. À primeira claridade do dia, o "colono" se levanta e, uma vez tomado o café (café prêto e pão), aguarda o "sinal" que é dado pelo administrador por meio de um sino. De manhã êle soa duas vêzes e uma vez à noite. Na primeira, faz as vêzes de "despertador", e na segunda, dá aviso para início do trabalho cotidiano. Às 8 da noite assinala o silêncio, ou melhor, o toque de recolher.

Os "colonos" se dirigem para o trabalho a pé, em grupos de três ou quatro, mesmo quando a distância até o cafèzal é grande, levando a enxada, a foice e outras ferramentas aos ombros. Nem tôdas as mulheres executam tarefas no cafèzal, pois alguém deve ficar em casa para cozinhar, torrar o café, tirar água do poço e cuidar das crianças. Quando o serviço "aperta", tôdas são convocadas, mesmo que seja durante algumas horas por dia. Exigindo as circunstâncias, principalmente na colheita, as crianças pequenas, ainda de colo, são também conduzidas para o cafèzal, e lá ficam dentro dum caixote ou carrinho construído de madeira, durante todo o dia, enquanto a mãe se ocupa das lides agrícolas.

O almôço é recebido na roça, levado quase sempre pela mulher ou pelos filhos menores que ainda não estão em condições de trabalhar. O horário preferido é das 8,30 às 9. A comida é transportada no próprio prato e raras vêzes em pequenas marmitas de alumínio. Do cardápio consta, como prato obrigatório, o feijão chumbinho ou roxinho, mas raramente o prêto. Arroz nem sempre é encontrado, sendo mais freqüente o "angu" de fubá de milho para acompanhar o feijão. Nalgumas regiões o "fubá" é substituído pela farinha de milho e algumas vêzes pela farinha de mandioca. As verduras e legumes são raramente empregados na culinária do "colono", mesmo quando estrangeiro. A produção doméstica de couve, repolho, cenoura e mandioca é relativamente pequena e por isso o seu uso fica restringido aos dias de festa ou de qualquer

Depois de "abanado" não havendo conveniência de removê-lo imediatamente para o terreiro, o café é amontoado no próprio cafèzal, onde aguarda transporte para o lavador.

No ponto mais alto do terreiro, é construído o "lavador", onde o café é limpo das impurezas que escaparam à abanação, para ir à "secagem" no terreiro.

Depois de lavado, o café deslisa por canaletas, que marginam o terreiro, pavimentado de tijolos ou de cimento, ou mesmo de asfalto, de superfície bem lisa e ligeiramente inclinada, para escoamento perfeito das águas.

Recolhido das canaletas que vêm do lavador, o café é esparramado no terreiro, num "meximento" constante. A vassoura é utilizada para uniformizar o enleiramento.

comemoração íntima. O mesmo ocorre com o frango e a carne de porco. A carne de vaca é muito pouco empregada, porque o seu preço é extremamente elevado para o poder aquisitivo do "colono". Um quilo de carne custa tanto quanto um dia de trabalho penoso. Depois que matam algum capado, há carne e toucinho durante algum tempo. Na falta de toucinho, emprega-se bastante o óleo de caroço de algodão.

Embora muitos dos nossos cursos dágua sejam piscosos, o consumo de peixe é reduzidíssimo, restringindo-se à "Semana Santa". Não há pesca no sentido econômico, havendo, entretanto, a "pescaria" como prática destinada à recreação.

Quando a fazenda possui gado leiteiro, o consumo de leite é mais generalizado, pois muitos fazendeiros dão "de presente" um litro ou mais para o consumo de cada família. Se o número de crianças é grande, a família recebe dois ou mais litros.

As frutas mais consumidas são a banana nanica e prata, laranja, mamão e abacate, predominando a primeira delas porque dá o ano todo, enquanto as demais são estacionais. Há, entretanto, um sério preconceito de fazer "mistura" de leite com frutas ou mesmo de uma fruta com outra. Dá "diarréia", "nó na tripa" ou outra qualquer coisa, é o que dizem. A higiene alimentar do "colono" é fruto da superstição, não tendo qualquer fundamento científico. Os "tabus alimentares" são muito interessantes, convindo mesmo que sôbre êles se fizessem estudos especiais.

Da culinária exótica, o prato cujo uso mais se generalizou foi a "macarronada". Um dos fatôres da sua divulgação, afastada a inegável influência, digamos étnica, entre os descendentes dos italianos, tem sido o preço relativamente baixo do macarrão e a facilidade e rapidez de seu cozimento. Não há na culinária cabocla qualquer traço marcante de influências da cozinha portuguêsa e síria, embora imigrantes destas nacionalidades se tenham distribuído de forma rarefeita pelas pequenas cidades e vilas.

Convém destacar a proeminência em que se encontram o feijão e o milho na dieta do homem do campo em São Paulo. Qualquer declínio acentuado na produção daquela leguminosa e dêste cereal, pode pôr em perigo a nutrição do "colono" e, conseqüentemente, reduzir de forma considerável a produtividade agrícola, instaurando um desequilíbrio econômico de consideráveis proporções.

Das bebidas, não falando no café sempre presente na mesa do colono, cabe referência especial à aguardente, também chamada "pinga" ou "caninha", e à cerveja. Esta, porém, é tomada mais comumente na venda da vila, nos dias de compra ou nas festas de Igreja, nos leilões, enquanto daquela o "colono" mantém sempre estoque próprio. Os italianos e espanhóis bebem com mais freqüência do que o elemento nacional o vinho de uva, constituindo, porém, hábito

— 2 —

pouco generalizado por ser muito caro. A "pinga" representa mais do que uma simples bebida, pois o "colono" a emprega para "esquentar o frio", "curar defluxo" e "assentar o estômago" nas indisposições.

O combustível empregado cem por cento na "fazenda" é a lenha cortada pelos próprios "colonos" nas matas da propriedade. O tipo de fogão é o chamado de "chapa", largamente empregado em tôda a zona rural de S. Paulo e, nalgumas localidades, conhecido pelo nome de "poiá". É construído de tijolos, possuindo uma grande chapa de ferro, com duas ou três trempes. Já se nota a introdução de fogareiros a álcool e gasolina, embora por motivos de ordem econômica o seu uso ainda não se tenha generalizado.

Como quase todo alimento consumido pelo "colono" é cozido ou frito, a lenha desempenha um papel de grande relêvo no meio rural. A sua escassez, que hoje já se faz sentir de forma acentuada nalgumas regiões, ou conduzirá o homem ao recurso doutros combustíveis, ou então forçá-lo-á à mudança de seu hábito alimentar.

O vestuário do "colono" não apresenta, de modo geral, características marcantes. A singularidade está na sua extrema pobreza. Nalgumas regiões, está em uso a calça comprida para as mulheres. Algumas põem o vestido sôbre as calças compridas, enquanto outras, talvez menos pudicas, trabalham em trajes masculinizados. O chapéu de palha de aba larga para ambos os sexos é peça imprescindível. Há grande preocupação de ordem estética e assim os "colonos" não gostam que o sol lhes tisne a epiderme. A brancura da pele deve ser preservada, tanto nas mulheres como nos homens, e para salvaguardá-la costumam prender no chapéu um lenço branco que cai sôbre o rosto lateralmente, impedindo a ação dos raios solares. Até os homens mais vaidosos adotam esta prática.

A indumentária do trabalho é geralmente branca, mesmo durante os dias frios de junho e julho. O brim listrado, mas claro, é muito apreciado. As chitas estampadas, sobretudo com vermelho, são os tecidos preferidos pelas moças. Nos sábados à tarde e nos domingos e feriados, nota-se sensível alteração na indumentária, tanto masculina como feminina. Alguns moços possuem costumes de casemira, chapéus de feltro e gravata. Um lenço bem vistoso e grande, amarrado ao pescoço, é uma cautela que quase todos tomam para proteger a camisa branca contra o pó das estradas. As roupas masculinas são sempre compradas feitas nas lojas que vendem de tudo na cidade ou na vila mais próxima, e os vestidos são muitas vêzes feitos por alguma "colona" costureira.

CAPÍTULO IV

A CASA DO FAZENDEIRO

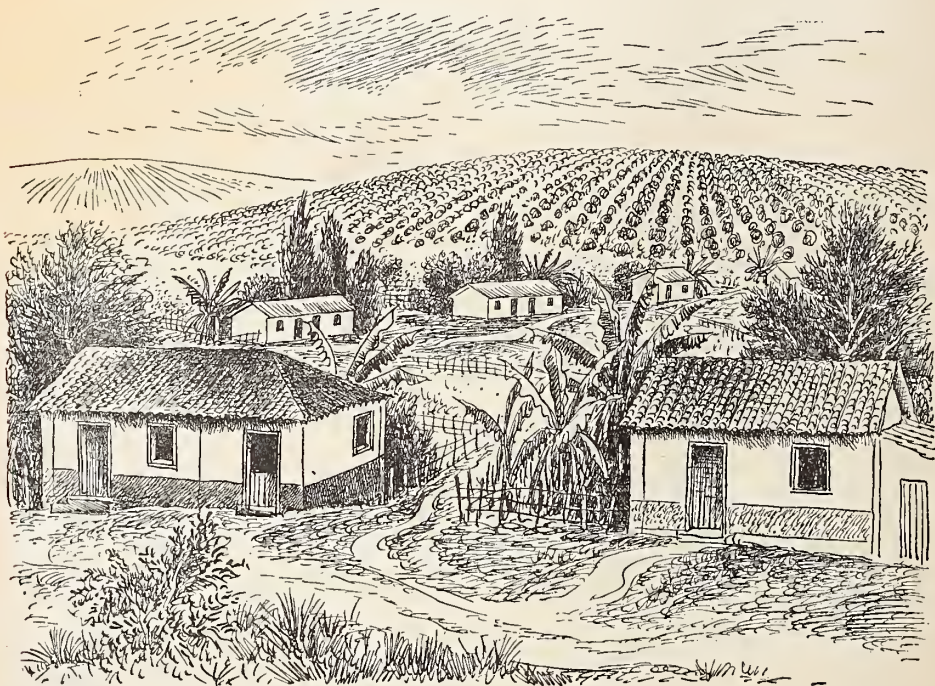
A "CASA DO FAZENDEIRO", geralmente chamada "sede" da "fazenda", é um prédio construído de alvenaria (tijolos e telhas), havendo, contudo, largo emprêgo da madeira, como material acessório. Além do vigamento do telhado, emprega-se a madeira de lei na forma de esteios, pilares, assoalhos, gradis, venezianas, esquadrias, caixilhos, etc. Não raras vêzes, tôda ou grande parte da madeira empregada na construção é extraída das próprias matas da propriedade. Alguns alqueires de mato, além de protegerem as cabeceiras dos pequenos cursos dágua que atravessam a "fazenda", constituem uma reserva preciosa de madeira e de lenha. As construções de benfeitorias, tais como currais, estábulos, cocheiras, paióis, esterqueiras, etc., consomem muita madeira. Sem ela, nada se faz numa fazenda de café. O seu emprêgo é tão largo, que é costume contratar-se um carpinteiro, que fica "efetivo", fazendo todo o serviço da "fazenda", que venha a ser necessário.

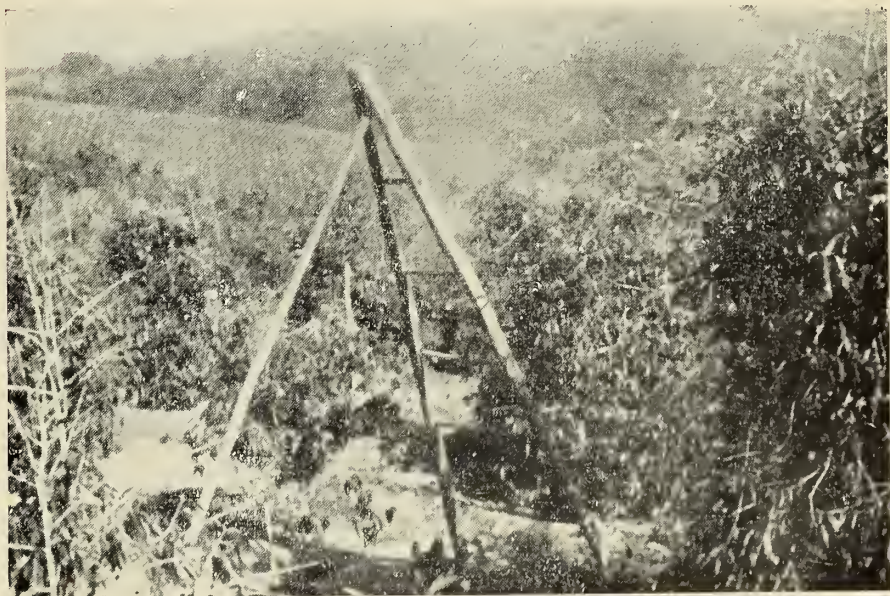
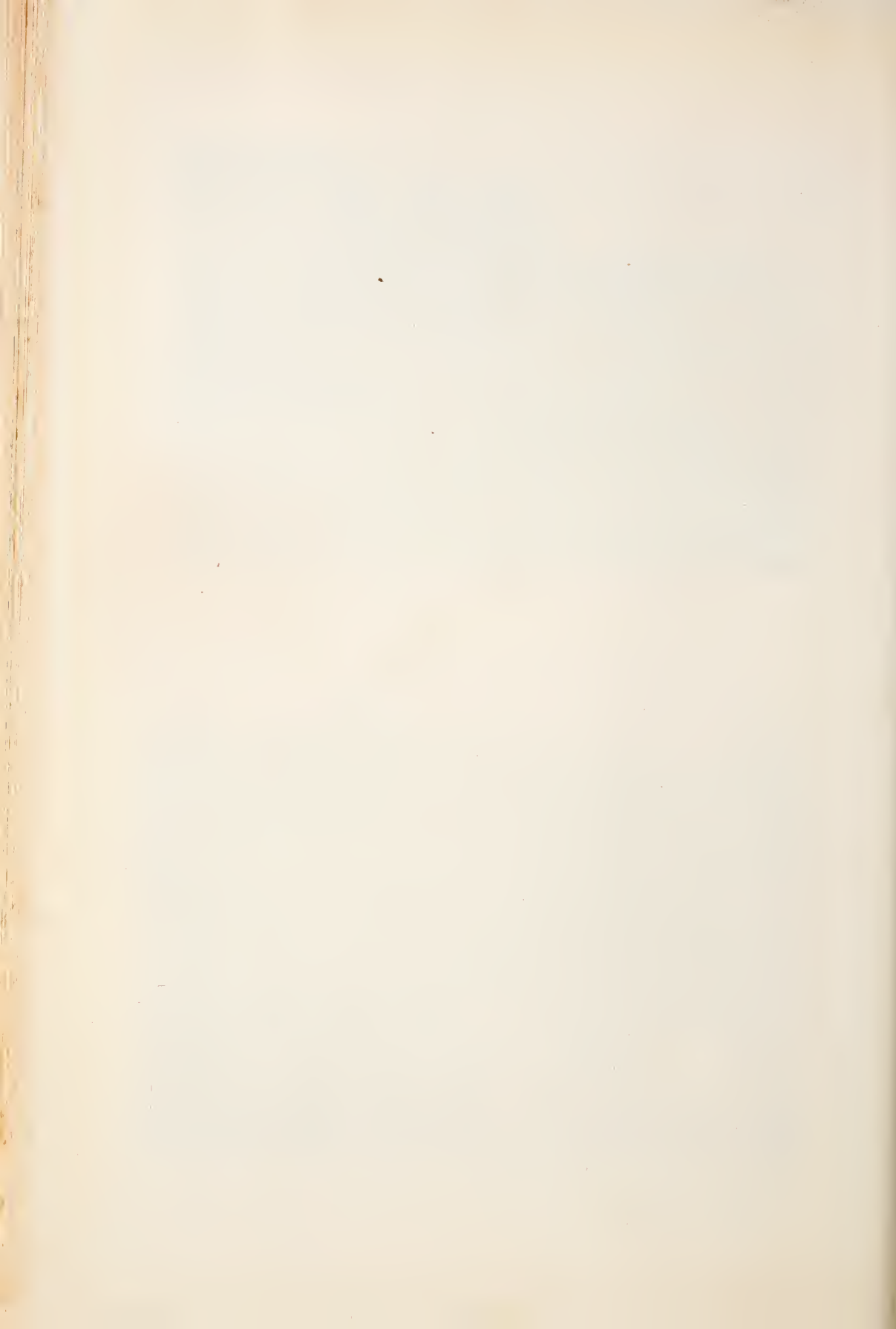
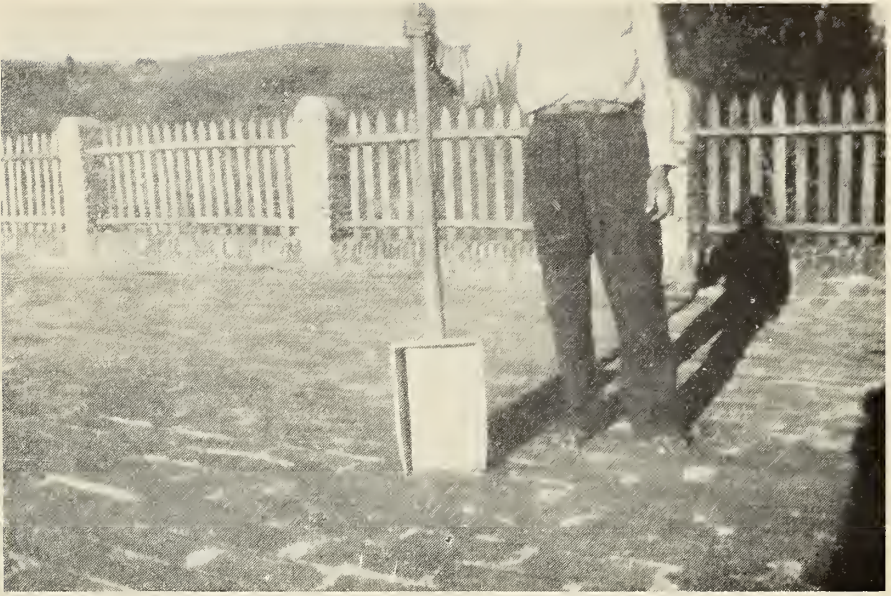
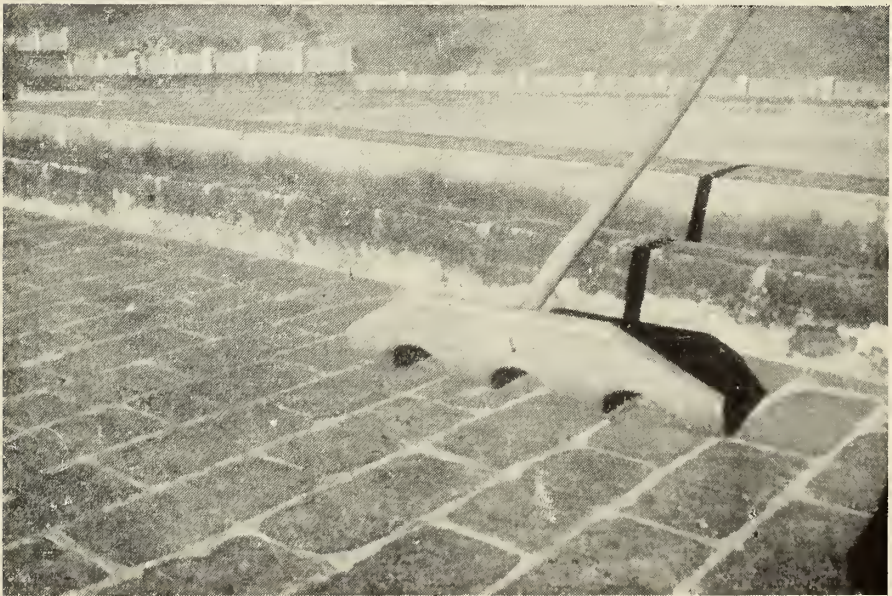
Predominam nas regiões cafeeiras mais tradicionais os prédios de dois pavimentos, pé direito de 4 metros. Raras são as casas de sede que são térreas. Os prédios são, em geral, sobradões amplos, de construção sólida, mas sem requintes de acabamento. O pavimento térreo é destinado ao escritório, ao depósito e outros serviços, e o superior à habitação pròpriamente dita, que se compõe de três a quatro quartos de dormir, ampla sala de jantar, cozinha, dispensa e banheiro. Os terraços (varandas), construídos de madeira e com escada para fora, completam as dependências da sede. As casas são geralmente confortáveis, assoalhadas, forradas, possuindo instalações sanitárias, água encanada, luz elétrica, rádio, etc. O rádio tem contribuído decisivamente para intensificar os contatos entre os socii, evitando-se o perigo da estagnação ou mesmo da deterioração cultural.

A água para o consumo da "sede" provém de nascentes próximas, sendo captadas e canalizadas. Quando não, o poço supre a ausência da nascente. A luz elétrica, quando não ligada à rêde dalguma usina hidrelétrica, é gerada na própria fazenda, por meio de roda dágua, de turbina ou de motor a gasolina ou óleo. Também se empregam baterias que são carregadas, periòdicamente, nas vilas ou cidades próximas. Os fatos apontados denotam, de forma insofismável, a aceitação do progresso da técnica.

A sede é localizada quase sempre um pouco afastada da colônia. Próxima a ela se acha a residência do "administrador", uma construção menor e mais modesta do que a "casa do fazendeiro", embora seja bem superior à "casa do colono".

CASA DE COLONO

As residências dos colonos são, em geral, agrupadas a pouca distância da sede. Quando esta fica longe do cafèzal, a "colônia" é localizada mais próximo da lavoura. Quinze a vinte casas é o número mais ou menos freqüente de residências para os colonos. A êste conjunto de residências dá-se o nome de "colônia". A "colônia" é uma das características das fazendas de café. É ela um grupamento de casas alinhadas, em blocos de duas ou três residências geminadas, tendo à frente um vasto terreiro de chão batido e, nos fundos, quintais,

ora individuais, fechados com cêrcas de taquara ou lenha, e, outras vêzes, coletivos, sem qualquer separação. Mesmo no último caso, não ocorrem atritos entre os moradores, como era de supor. As relações entre os colonos são muito cordiais.

Quando o sol sai, o café é esparramado no terreiro, mas à noite, ou quando chove de dia, é amontoado em cônes de um metro de altura e dois de diâmetro, cobertos de encerados.

Na fazenda de café são empregados largamente instrumentos típicos de madeira. Para "derriçar" os galhos altos, é usada uma escada tôsca, como nos mostra a fotografia.

A pá de madeira é usada para amontoar o café, ou recolher aquêle que vem do lavador, pelas canaletas.

O rôdo, também de madeira, com ou sem arcos, serve para enleirar o café no terreiro.

Cada residência possui dois a três cômodos, algumas quatro, estas para as famílias mais numerosas. Não possuem fôrro e o chão é "atijolado" ou de "terra batida". São, entretanto, rebocadas por dentro e por fora e freqüentemente são "caiadas", dando um aspecto pitoresco à colônia. O aspecto exterior é mais ou menos padrão: uma porta e uma janela de frente. O telhado é de duas águas, com beiral. O mobiliário do colono é muito pobre, havendo normalmente as peças mais essenciais: camas, mesa e cadeiras. O vasilhame de cozinha é de ferro e a louça é escassa.

O "TERREIRO"

A construção mais típica da "fazenda de café" é o terreiro. Trata-se duma dependência absolutamente indispensável, porque o café, mesmo quando vendido em "côco", deve ser submetido à secagem. O "terreiro" é pavimentado de tijolos ou de cimento, ou ainda asfaltado. Quando a pavimentação é feita de tijolos, há o cuidado de serem êles muito bem assentados e suas juntas tomadas com cimento, não podendo haver frestas, por onde passe a umidade. A superfície do piso deve ser bem lisa e ligeiramente inclinada, de forma a permitir o escoamento natural das águas das chuvas.

Quando há qualquer depressão motivada pelos acidentes do terreno, há captação das águas por meio de ralos. O terreiro é cercado por gradis de madeira, que se sustentam em pilares de alvenaria. Num dos cantos do "terreiro" em sua parte mais elevada, há o "lavador de café". Do "lavador" começam as canaletas, que conduzem o café através do terreiro. Há terreiros de vários tamanhos, pois são construídos tendo em conta a quantidade de café produzido na fazenda. Em geral sua área varia de quatro a cinco mil metros quadrados.

INSTRUMENTOS DE TRABALHO

Na "fazenda de café", além do emprêgo dos instrumentos agrícolas comuns — a enxada e o enxadão — são largamente empregados alguns instrumentos típicos. Para carpir o café (arrancar o mato que cresce ao derredor dos pés), é usada a enxada comum. As covas para o plantio são abertas com o "enxadão". A colheita se faz à mão, pelo sistema de derriçamento ("derriça", como chama o lavrador), que consiste em pôr a mão fechada em volta dos galhos e puxar até que todos os frutos caiam no chão. Para operar nos galhos altos é usada uma escada tôsca, feita de madeira, semelhante à que a ilustração nos mostra. Para "abanar" o café, isto é, fazer a separação das fôlhas e detritos, usa-se a "peneira" comum.

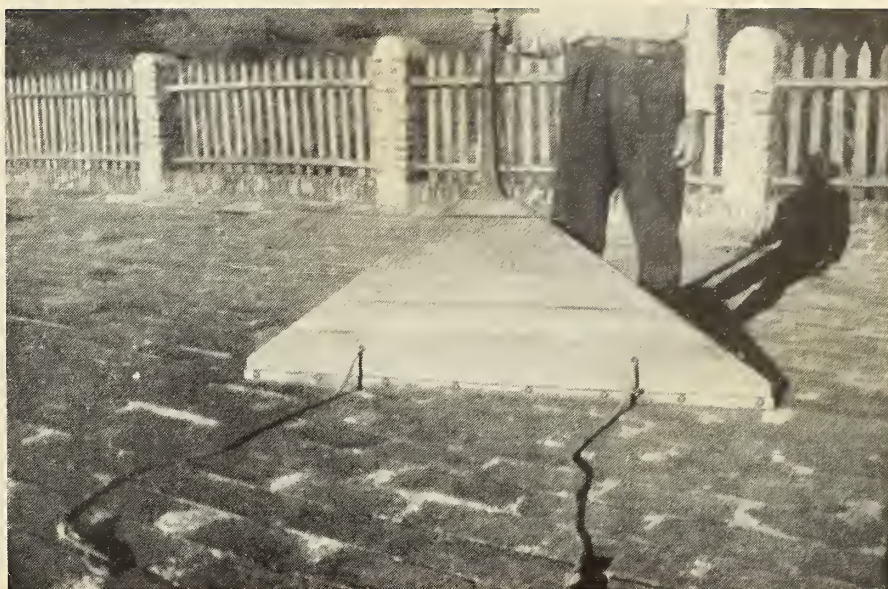
Mas, é na secagem do café no terreiro que vamos encontrar algum instrumental típico, como o "rôdo", a "pá" e a "vaca" (Vêr ilustrações). São construídos de madeira, consistindo o primeiro numa peça horizontal com cabo, semelhante à que se usa para limpeza domiciliar. Há um simples e outro com arcos, ambos servindo para "enleirar" o café no terreiro. A "pá" é empregada para amontoar o café ou para recolher o café que vem do lavador, pelas canaletas.

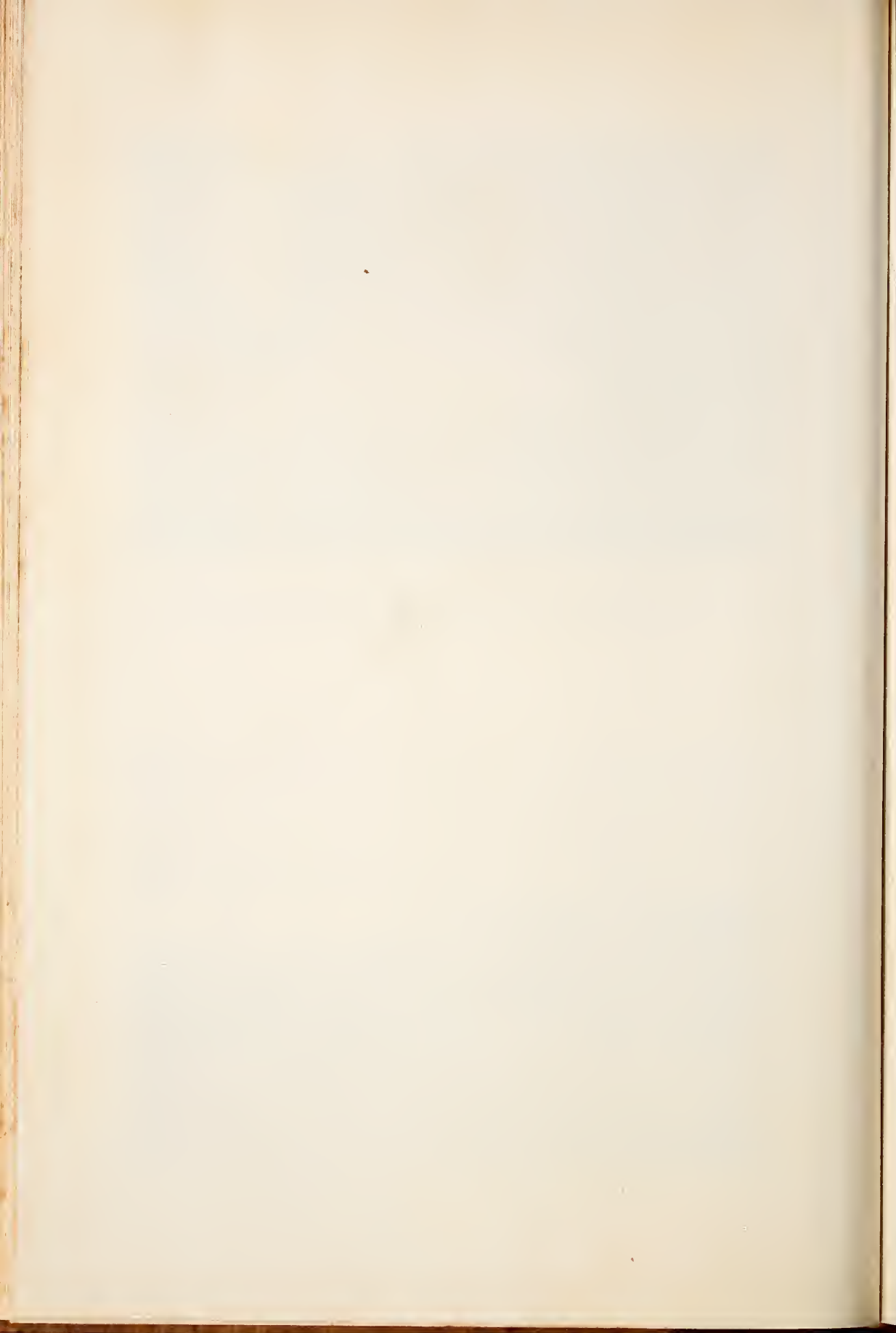
A "vaca" tem uma forma triangular, com 80 centímetros de cada lado. O lado que fica no chão tem um refôrço de ferro, a fim de evitar o rápido desgaste com o atrito. Nos lados saem duas cordas e no vértice superior um cabo. Ela é operada por três homens, sendo que um empurra e dois puxam.

Quando o sol sai, o café é esparramado no terreiro, mas à noite ou quando chove de dia, êle é ajuntado em montes de um metro de altura, em forma de cone, tendo na base uns dois metros de diâmetro. Então os montes são cobertos com "encerados" (lonas impermeáveis). No dia seguinte, ou quando passa a chuva, não estando o café ainda sêco, procede-se à nova esparramação, num

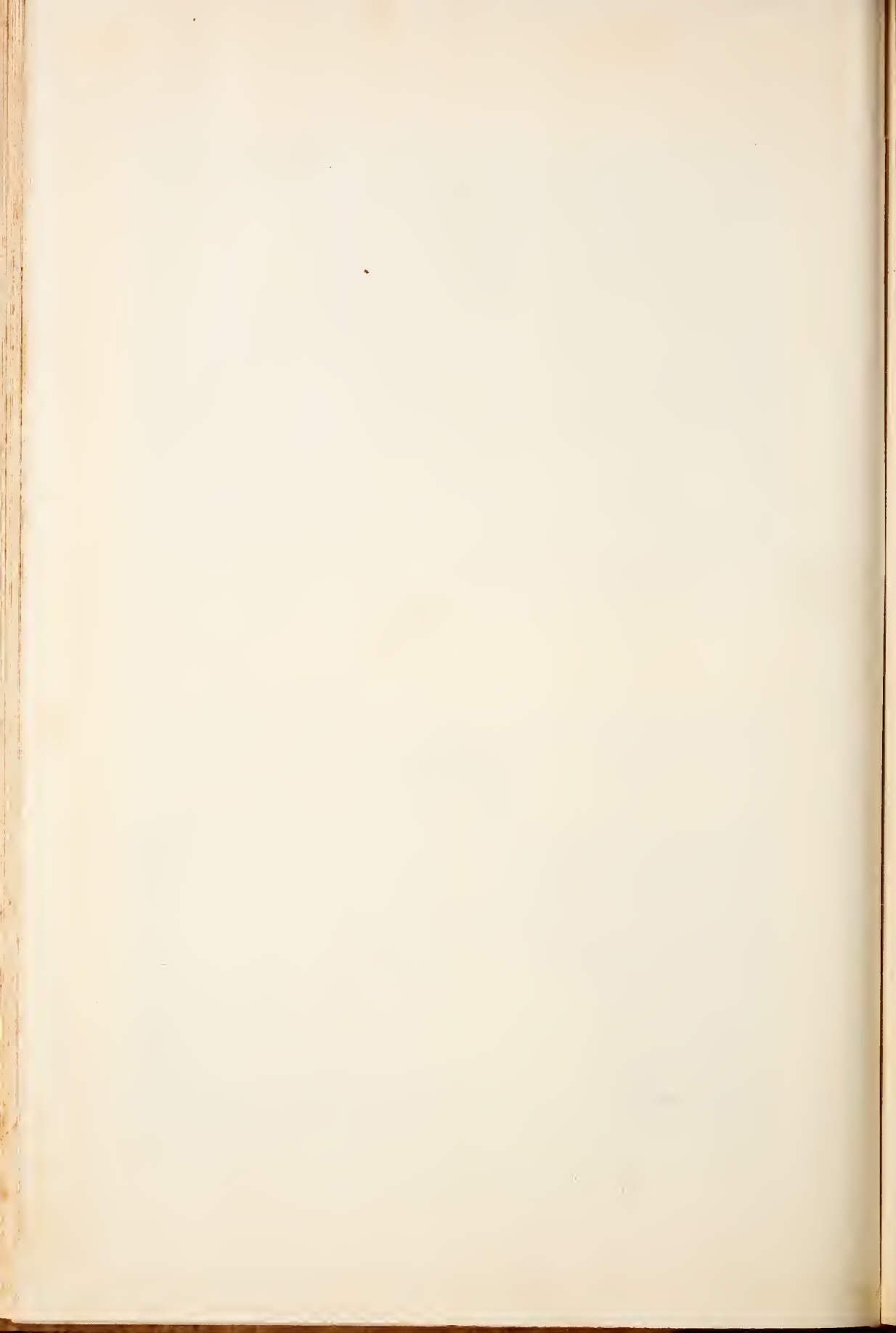
"meximento" constante. É o momento de ser usada a "vaca", pois êste instrumento facilita consideràvelmente o trabalho, porque remove, numa puxada, considerável quantidade de fruto. A vassoura é também utilizada para ajuntar os grãos que se vão esparramando de forma rarefeita pelo terreiro afora.

Muitas fazendas, principalmente aquelas cuja produção se eleva a milhares de sacos, possuem a sua própria máquina de beneficiar, aliás hoje muito moderna e com alto rendimento, capaz de fornecer magnífico produto. As pequenas fazendas, entretanto, não a possuem. Os fazendeiros que não contam com ela vendem o café "em côco".

Quando o café atinge o grau de secagem considerado bom, êle é recolhido às tulhas, que são compartimentos reservados especialmente à sua guarda. A ciência do bom café está em grande parte na arte da secagem. Não é fácil saber quando o café "pegou o ponto", isto é, quando está em condições de ir para a tulha, isso porque não pode estar muito úmido, mas não deve ficar completamente ressecado. O pessoal que trabalha no terreiro deve ser mais especializado e trabalhar sob a orientação e assistência do administrador. Há até mesmo o chamado "mestre-terreiro", autoridade em saber quando o café "pega o ponto". O bom ponto se conhece pela côr e cortando-se os grãos com um canivete bem afiado. O café, quando ainda não está no ponto, úmido em demasia, é escuro, meio côr de chumbo.

A "vaca" é dos mais interessantes e típicos instrumentos empregados nas fazendas de café. É uma peça triangular de madeira, munida de um cabo e duas cordas que saem dos lados. A face que assenta no chão tem um refôrço de ferro, para evitar o desgaste.

Três colonos operando com a "vaca", — dois puxam e o terceiro empurra. Êsse instrumento facilita consideràvelmente o trabalho de esparrame.

As residências dos colonos são, em geral agrupadas a pouca distância da sede da fazenda, em blocos de duas ou três casas geminadas, na frente vasto terreiro de chão batido e, nos fundos, quintais fechados com cêrcas de taquara ou lenha, individuais ou coletivos.

Os contactos que, paulatinamente, se têm estabelecido entre o imigrante e o "caboclo" paulista são, ao que tudo indica, proveitosos e não denotaram até agora qualquer conflito ou choque violento entre as etnias.

CAPÍTULO V

O IMIGRANTE NA FAZENDA DE CAFÉ

A ACULTURAÇÃO de imigrantes na fazenda de café se vem processando desde 1888, época em que os primeiros contingentes, constituídos principalmente de italianos, se deram ao trabalho de plantar as primitivas lavouras. De um total de 132.070 imigrantes de várias nacionalidades entrados naquele ano, 104.353 eram italianos, que vinham substituir o braço escravo. A imigração foi para o Brasil, mais do que para o próprio imigrante, um imperativo de subsistência.

Nos anos subseqüentes, o afluxo de italianos não cessou, mantendo-se em altos e baixos, sendo que em 1891 o número de peninsulares entrados superou o de 1888. De 1884 a 1949 ingressaram no país 1.428.082 italianos, dos quais grande parte se fixou no Estado de S. Paulo, em cujo meio rural têm contribuído para o desenvolvimento das nossas atividades agropecuárias. A distribuição das diferentes nacionalidades dos imigrantes, segundo os municípios paulistas, apresenta maior concentração de italianos na zona tributária da Cia. Paulista de Estrada de Ferro e E. F. Araraquara.

Embora a 1.ª Guerra Mundial houvesse determinado sensível redução nos contingentes imigratórios, pode afirmar-se que foi nos últimos anos, sobretudo depois da eclosão da 2.ª, que as estatísticas revelaram a tendência descendente da curva representativa da imigração. Como as atividades econômicas de São Paulo vêm exigindo o concurso de novos braços, e em razão da exígua afluência de imigrantes italianos e espanhóis, houve, é certo, um fator positivo de atração de nacionais de outras unidades federadas em direção das fazendas paulistas. Acresce ainda notar, a maior facilidade de transporte interno, rodoviário e ferroviário, o que proporcionou ao nordestino meios de mais fácil transferência para São Paulo. Assim, a lavoura paulista se tem servido nos últimos 10 anos, em larga escala, do braço nacional proveniente do nordeste, onde as condições de vida, por motivos mesológicos, são pouco atraentes e retensivas.

Os contatos que, paulatinamente, se têm estabelecido entre o imigrante e o "caboclo" paulista são, ao que tudo indica, proveitosos e não denotaram até agora qualquer manifesto conflito ou choque violento entre as etnias. Tem havido um processo lento de aculturação, tendo sido introduzidos alguns marcantes traços culturais que hoje participam da nossa realidade social. Mas, a

redução da imigração estrangeira, de um lado, e o incremento do ingresso de elementos nordestinos, de outro, são fatôres ponderáveis de modificação do procedimento de aculturação.

Até agora se tem notado, como resultado da miscigenação, a alteração substancial do biótipo do homem rural de São Paulo e modificação nos hábitos alimentares e na técnica de trabalho.

O PREÇO E O MERCADO MUNDIAL

A substituição do braço escravo pelo imigrante trouxe profundas alterações na realidade econômico-social do país. No tocante ao café, a participação do italiano e do espanhol assinalou um estágio de desenvolvimento da lavoura, ampliação das áreas cultivadas com a rubiácea e melhoria da técnica de produção.

Por volta de 1925, já recuperada em grande parte a vitalidade econômica mundial, abalada pela Guerra de 1914, o café atingiu preços altos ainda não alcançados desde o início da sua produção no país. Rendimentos ainda elevados, pois, as lavouras se erguiam no chão úmido e fértil das matas recém-derrubadas, aliados ao incremento da produção e aos preços compensadores, proporcionaram à economia de S. Paulo a disponibilidade de capitais que se destinaram a outras atividades. O processo de industrialização, que na época

se encetava, concorreu para expandir o surto de progresso econômico que o café havia proporcionado.

A imprevidência, a restrita aceitação da técnica agrícola que progredia, a ausência de qualquer plano diretor traçado pelo govêrno, concorreram para o desmoronamento quase total da lavoura de café, logo que a crise de 1929 se fêz sentir, arrastando uma caudal de funestas conseqüências. Os cafèzais, antes florescentes, foram muitos dêles abandonados, e outros cortados. O abandono foi tão sério pela sua persistência e duração que, em 1942, portanto já bem longe da crise, havia em S. Paulo 17 milhões de cafeeiros abandonados, não se levando em conta outros milhões que foram arrancados. As "fazendas" hipotecadas e os "fazendeiros", batidos pelo desânimo e oprimidos por dívidas, renunciaram à cafeicultura. Durante algum tempo, o espetáculo foi realmente desolador.

Graças, porém, aos reflexos da economia mundial, ampliação de mercados e intensificação das trocas internacionais, pagaram-se preços mais vantajosos e o estímulo se manifestou numa emulação contagiosa, conduzindo à restauração dos cafèzais e, em última análise, à recuperação da lavoura cafeeira. Há ainda a considerar a ação benfazeja da lei do "reajustamento econômico", que atuou tal como um sôro aplicado a um moribundo.

No momento, vivemos dias auspiciosos para a lavoura de café. Aliás, seremos decepcionados se não soubermos aproveitar os ensinamentos do passado. É preciso considerar a economia nacional como peça do complexo mecanismo da economia mundial e nunca como um processo à parte, determinado por causas próprias.

O consumo do café, tanto interno como externo, está longe de atingir o ponto de saturação. Muito pelo contrário, povos inteiros não introduziram ainda a rubiácea nos seus hábitos alimentares. Levando-se em conta as magníficas propriedades que possui, é uma bebida que pode e deve ter o seu uso generalizado. Considere-se que o Brasil ocupa posição de relêvo na produção mundial, e, pelos recursos de que dispõe em relação aos seus concorrentes, pode ser, durante muitos anos ainda, a principal fonte supridora do mercado internacional.

Entre as muitas apreciações e julgamentos científicos feitos sôbre o café, ressaltou-nos o do Dr. Samuel C. Prescott, do Instituto Tecnológico de Massachussets, que, entre outras afirmações, fêz as seguintes:

> "O café convenientemente preparado é de um efeito estimulante admirável. Alivia a fadiga devido à ação da cafeina que atua sôbre o sistema nervoso central. A cafeina promove a atividade cardíaca com grande suavidade, aumenta a fôrça para os trabalhos musculares e desenvolve o poder de concentração para os esforços mentais e, eliminando a sensação de cansaço, torna-se assim de eficaz auxílio para os trabalhos intelectuais prolongados".

PRODUÇÃO E COMÉRCIO DE CAFÉ

Alinhamos, abaixo, alguns dados estatísticos sôbre o café em São Paulo, em comparação com os totais do Brasil, no triênio 1948-1950:

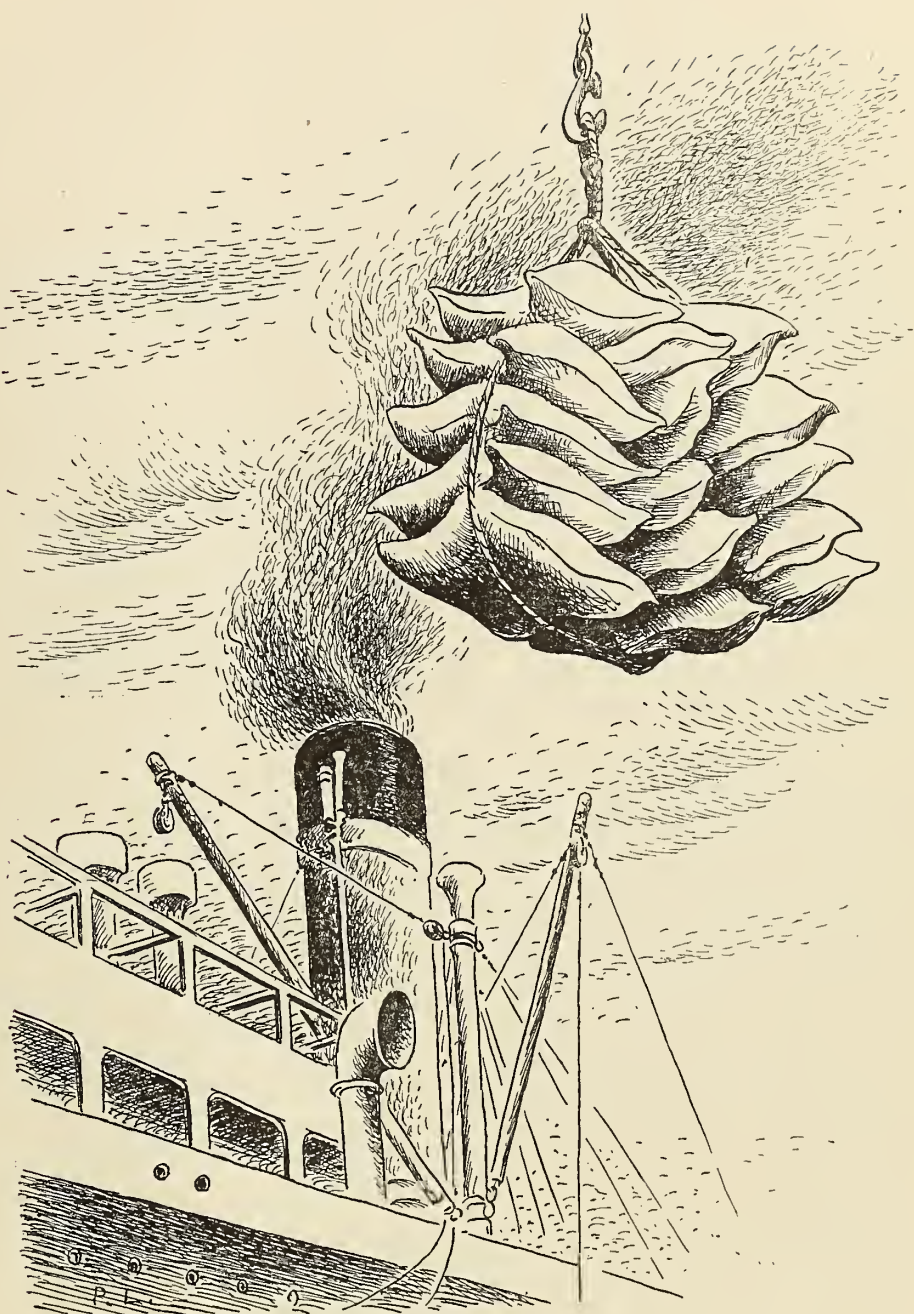
I — Produção

ESPECIFICAÇÃO	1948		1949		1950	
	Brasil	São Paulo	Brasil	São Paulo	Brasil	São Paulo
a) *Números absolutos*						
Área cultivada (ha)...	2 463 996	1 298 797	2 537 851	1 322 088	2 663 117	1 406 613
Produção (t)..........	1 037 465	549 139	1 068 283	487 498	1 071 437	469 229
Valor da produção (Cr$ 1 000)..............	6 450 919	3 947 704	8 485 763	4 446 893	15 884 691	7 971 029
b) *Números relativos*						
Área cultivada (ha)...	100,0	52,7	100,0	52,1	100,0	52,8
Produção (t)..........	100,0	52,9	100,0	45,6	100,0	43,8
Valor da produção (Cr$ 1 000)..............	100,0	61,2	100,0	52,4	100,0	50,2

II — Comércio

(Exportação de café para o exterior)

ESPECIFICAÇÃO	1948		1949		1950	
	Brasil	São Paulo	Brasil	São Paulo	Brasil	São Paulo
a) *Números absolutos*						
Quantidade (t)........	1 049 540	673 380	1 162 140	686 385	890 093	502 624
Valor (Cr$ 1 000).....	9 018 564	6 435 731	11 610 705	7 339 379	15 907 569	9 591 995
b) *Números relativos*						
Quantidade (t)........	100,0	64,1	100,0	59,1	100,0	56,5
Valor (Cr$ 1 000).....	100,0	71,4	100,0	63,2	100,0	60,3

No comércio varejista da cidade de São Paulo o preço médio do café em grão, variou, por quilo, de Cr$ 12,60, em 1948, a Cr$ 14,20 em 1949 e a Cr$ 28,10 em 1950.

ABSTRACT

The present monograph is a study of a "Coffee Plantation" in São Paulo, important center of economic and social activity, where the principal product for exportation in Brazil is produced. Although coffe had attained a prominent position in the XIX century, when it began to predominate brazilian commerce, since the middle of the XVII, century still during colonial days, the first coffee plantations were introduced in the estate of São Paulo.

In 1795 were registered the inicial consignements of coffee for exportation, through the port of Santos. That year, Marshal AROUCHE sent a certain quantity to Portugal, consigned to his brother. At the end of the same century several plantations were already pointed out in the valley of Paraíba, Guaratinguetá, Taubaté, Bananal, Pindamonhangaba and Jacareí. The pioneers of coffee plantations on the elevated plains of São Paulo were, ANTÔNIO DA SILVA PRADO, ANTÔNIO FRANCISCO DE ANDRADE and Captain FRANCISCO DE PAULA CAMARGO. The construction of São Paulo Railway connecting Santos with Jundiaí and after the laying of railway lines by the company Paulista, were for the valiant pioneers of Campinas and Itú decisive factors in penetration of coffee plantations towards the hinterland.

By 1850 coffee began to play an oustanding part in national economy, for production, became then important, so very important, that it was affirmed coffee won Paraguayan war.

During many years coffee tillage in São Paulo, Minas and Rio, had its support in the labour of slaves, therefore, the ardent longing for liberty reflected a dark picture. The perspective at that time awoke in some great visionaries wishes to atract the european imigrant, who would bring to our prosperous but still incipient agriculture, the secular tradition of tilling ground. In fighting for implantation of imigrants, Senador VERGUEIRO and later Baron DE SOUZA QUEIROZ, Viscount DE INDAIATUBA, Baron DE JUNDIAÍ, "Comendador" SOUZA BARROS and Baron DE PORTO FELIZ distinguished themselves. With imported labour, coffee culture had a considerable impulse, and from then onwards, coffee plantations multiplied themselves over all the state of São Paulo and North of Paraná.

The author shows that coffee plantation in São Paulo represents more than one center of economic exploitation, indicating a way of living, as coffee culture criated habits, fixed aspects determined destinies, forming the atual structure of São Paulo society.

A coffee plantation is nearly always a very large property, because the very nature of the exploitation demands an extension never inferior to 70° acres in São Paulo. (100 alqueires paulistas).

The labourer who works on coffee plantations is called "colonist". The rights and obligations of the colonist proceed from the actual nature of the task he performs. Generally a colonist assumes the responsability to care for a certain number of coffee plants, receiving the payment according to the number of coffee plants alloted to him.

The author in this monograph shows that coffee plants have a preference for "terra roxa" (purple earth), although it can frequently be cultivated on sandy soil. Deep and permeable soils are preferred, in view of the great development of roots. Generally coffee

plantations are exposed to sun rays, because they are formed after the cutting down of trees, on fertile soil of the woods. Coffee always had a terrible enemy, the "coffee borer", a tiny insect which bores its way into the grain, knawing it almost entirely. Amongst the different ways of fighting the coffee borer, utilizations of "Vespa of Uganda" is the most prominent.

One of the most interesting sights of a coffee plantation is the picking which occurs in the months of June, July and August. The author describes the respective works, in which are used three processes:

"DERRIÇA" — which consists of picking the berries from the branches all at the same time. The grains so picked fall to the ground together with the leaves which are intermingled with them on the branches;

"DERRIÇA NATURAL" — which consists of the berries drying on the trees and falling off on to a cloth which has been previously spread on the ground under the tree;

"CATAÇÃO" — which means picking, it is the operation of picking the coffee beans by hand, grain by grain.

Each of these processes has its advantages and disadvantages.

There are no generalized commemorations of the coffee harvest, but it is worth mentioning that it usualy takes place between the 13 th. and 29 th. of June, and so coincides with the festive commemorations of 4 saints, St. Anthony on the 13th., St. John on the 24th., St. Peter and Paul on the 29th. of June.

The life of the colonist is intimately conditioned to the nature of the work he does. There is much personality in his habits of nourishing himself and in his wearing apparel. The alimentary hygiene of the colonist is composed of taboos, although there is a well accentuated exotic culinary influence, principally italian. The singularity of his dressing ways is due to his extreme poverty.

The Coffee plantation owner's house is nearly always of rugged unkewn stone, having also a good deal of timber. In the more traditional coffee regions predominate two storied buildings, ample and comfortable upper stories. The residences of the colonists are generally grouped at a small distance and round the manor house, constituing an annexation of houses to the manor.

The most tipical construction of the coffee plantation is the courtyard, paved with bricks or cement, destined to drying the coffee (the whole fruit).

Besides the ordinary agricultural instruments used in coffee plantation, other instruments such as o "rodo", a "pá", a "vaca", a "peneira" etc. are required.

O "RODO" — a long stick, which serves as handle, fitting into a narrow cross board, 50 cm. long with three arches, which serves to heap up the berries;

A "PÁ" — a shovel;

A "VACA" — almost the same principle as o "rodo", only that the handle is fixed on to a wide triangular shaped board with arches.

A "PENEIRA" — Sieve.

These instruments are principally used in the drying process, which consists in turning the berries over and over.

As conclusion the author refers to the contact which by degrees have established themselves between the imigrant and the "caboclo" (halfbreed indian and white) in São Paulo, they are profitable and indicate a manifest social interexchange. There have occured slow processes of acculturation, with the introduction of well marked cultural traces.